Istruzioni d'uso
Forno a microonde

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione.
In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 09 919 330

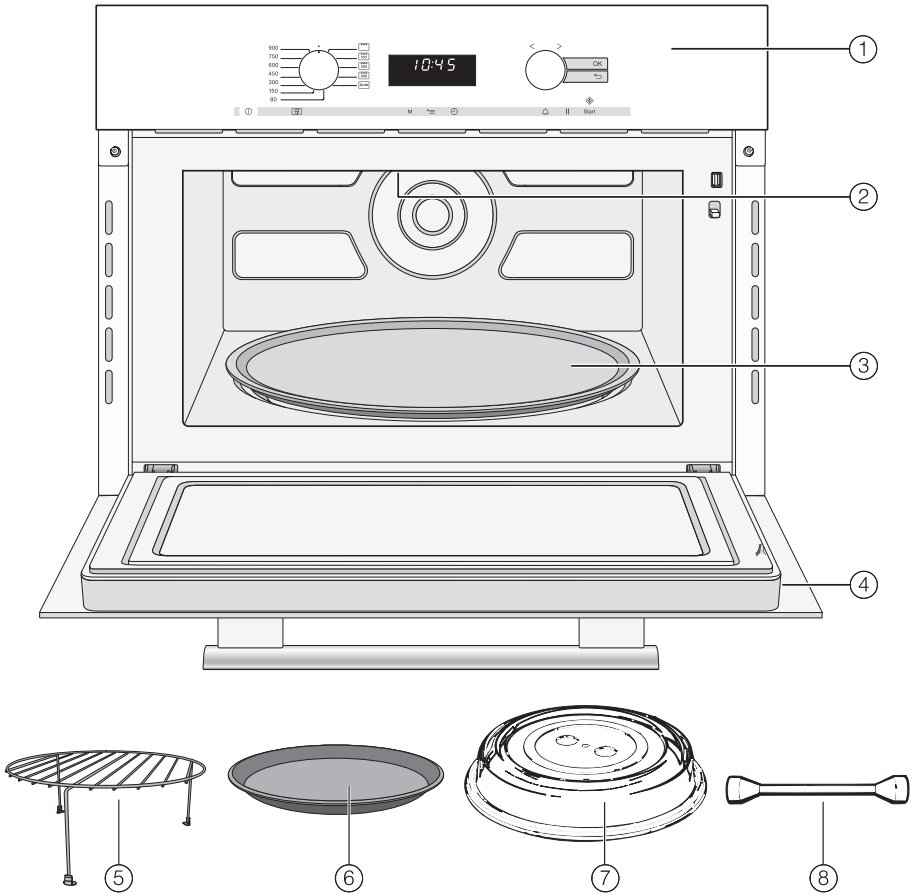
Indice

Descrizione apparecchio 4
Vano cottura, accessori 4
Comandi 5
Accessori in dotazione 6
Accessori su richiesta 6
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente 7
Istruzioni per la sicurezza e avvertenze 8
Funzionamento 25
Come funzionano le microonde? 25
Descrizione delle funzioni 26
Cosa possono fare le microonde? 26
A quali modalità di funzionamento sono associate le microonde? 26
Sistema con le sole microonde 26
Grigliare 26
Combinazione microonde con grill 26
Programmi automatici 26
Stoviglie adatte alle microonde 27
Materiale e forma 27
Test stoviglie 30
Il copripiatto 31
Al primo avvio 32
Visualizzazione dell'ora 33
Regolazione dell'orologio 33
Correggere l'ora 33
Orologio non visualizzato 33
Modalità di utilizzo 34
Aprire lo sportello 34
Disporre le stoviglie nel vano cottura 34
Piatto girevole 34
Chiudere lo sportello 34
Avviare il procedimento 34
Indicazione "door" 36
Interrompere/ Proseguire il procedimento 36
Modificare le immissioni 36
Cancellare il procedimento 36
Al termine del procedimento 37
Funzione scaldavivande 37

Quick-Start (programmabile) . . . 37
Blocco . . . 38
Timer . . . 39
Correggere il tempo impostato . . . 39
Timer più procedimento di cottura . . . 39
Uso - grill . . . 40
Piatto Gourmet . . . 42
Indicazioni d'uso . . . 42
Esempi d'impiego . . . 43
Ricette . . . 43
Uso - programmi automatici . . . 48
Dispositivo automatico di scongelamento . . . 48
Dispositivo automatico di cottura . . . 48
Popcorn . . . 50
Ricette programmi automatici . . . 51
Memorizzare un programma personale (Memory) . . . 58
Modificare le impostazioni dell'apparecchio . . . 60
Riscaldare . . . 63
Cuocere . . . 64
Scongelare/ Scongelare e riscaldare o cuocere . . . 65
Conservazione . . . 66
Esempi d'impiego . . . 67
Indicazioni per organismi di controllo . . . 68
Pulizia e manutenzione . . . 69
Vano cottura, interno dello sportello . . . 69
Frontale dell'apparecchio . . . 71
Accessori in dotazione . . . 72
Accessori su richiesta . . . 72
Guasti, cosa fare. . . ? . . . 73
Assistenza tecnica . . . 75
Allacciamento elettrico . . . 76
Montaggio . . . 77
Indirizzi . . . 79

Descrizione apparecchio

Vano cottura, accessori



① Pannello comandi

② Grill

③ Piatto girevole

④ Sportello dell'apparecchio

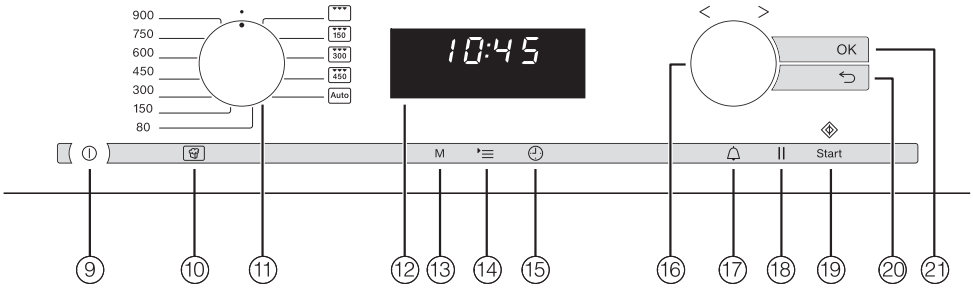
⑤ Griglia

⑥ Piatto Gourmet

⑦ Copripiatto

⑧ Asta di bollitura

Comandi



⑨ Tasto On/Off ⏻

⑩ Programma automatico Popcorn

⑪ Selettore per
potenza microonde, grill, programmi combinati e programmi automatici
(rotazione verso destra e verso sinistra, in posizione ● a scomparsa mediante pressione)

⑫ Orologio elettronico con visualizzazione su display

⑬ Memoria per svolgimento programma da 1 a 3 livelli (Memory) **M**

⑭ Impostazioni apparecchio

⑮ Orologio

⑯ Selettore p.es. per immissione del tempo e del peso
(rotazione a destra e a sinistra e a scomparsa mediante pressione)

⑰ Timer

⑱ Tasto Stop **II**

⑲ Tasto Start / più un minuto /
Quick-Start (programmabile)

⑳ Tasto Indietro per cancellare l'ultima immissione

㉑ Tasto OK

Accessori in dotazione

Griglia

La griglia è adatta per tutte le modalità di funzionamento con o senza microonde ma **non** per programmi con le sole microonde.

Si consiglia di non conservare la griglia nel vano cottura per non dimenticarla all'interno del vano quando si utilizza la modalità con le sole microonde.

Piatto Gourmet

Piatto grill rotondo, antiaderente. Nel piatto Gourmet è possibile preparare snack dolci o salati oppure piccoli piatti croccanti in breve tempo.

Copripiatto

Il copripiatto è adatto per la modalità con le sole microonde.

Impedisce che gli alimenti si essicchino troppo o che il vano cottura si sporchi; accelera il procedimento di riscaldamento.

Asta di bollitura

Per riscaldare i liquidi, immergere sempre l'asta di bollitura in dotazione nel recipiente che li contiene. Il liquido bolle quindi uniformemente.

Accessori su richiesta

Leccarda in vetro

La leccarda in vetro, grazie al suo materiale, è adatta per l'impiego con qualsiasi modalità.
È resistente alle temperature alte e alle microonde.

Se si grigliano gli alimenti direttamente sulla griglia, sistemarvi sotto la leccarda per raccogliere il grasso derivante dalla cottura.

Gli accessori e i prodotti descritti possono essere acquistati su internet, presso il servizio di assistenza tecnica autorizzata Miele o il rivenditore Miele di fiducia.

www.miele-shop.com

Smaltimento dell'imballaggio

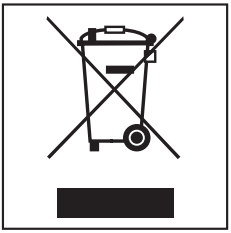
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i materiali permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili. Tale meccanismo permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).



Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura venga tenuta lontana dai bambini

Questo apparecchio è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.
Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente questo libretto di istruzioni. Contiene informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni all'apparecchio.
Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dall'inosservanza di queste indicazioni.
Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro utente.

Uso previsto

▶ Questo apparecchio è predisposto per l'impiego domestico, non per uso professionale e non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per scongelare, riscaldare, cuocere alimenti, grigliarli e prepararli per la conservazione. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

▶ Se nel forno a microonde si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a tal punto da poter autoincendiarsi. Non utilizzare il forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a microonde, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. I bambini più grandi e responsabili (dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

▶ Tenere i bambini più piccoli, sotto gli otto anni, lontani dal forno a microonde oppure nel caso sorvegliarli mentre utilizzano il forno.

▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

▶ Non permettere loro di pulire o effettuare lavori di manutenzione sull'apparecchio.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.

▶ Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

▶ Pericolo di ustione! La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Quando si griglia con e senza le microonde il vano cottura, la resistenza del grill e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi. La portata dello sportello è di max. 8 kg. S'incorre nel pericolo di inciamparsi o di danneggiarlo. Inoltre impedire loro di appoggiarsi o sedersi sullo sportello dell'apparecchio aperto o addirittura di appendersi allo stesso.

Sicurezza tecnica

▶ Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, farlo sostituire completamente da personale tecnico autorizzato Miele per evitare all'utente qualsiasi pericolo.

▶ Se il forno a microonde è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare l'apparecchio, se
– lo sportello è piegato,
– le cerniere sono allentate,
– sono visibili fori o crepe sull'involucro, sullo sportello o sulle pareti del vano cottura.

▶ Toccare anche involontariamente dei componenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica è molto pericoloso per l'utente e può provocare danni seri anche all'apparecchio stesso. Non aprire mai l'involucro della macchina.

▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a microonde alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. È importante che questa sicurezza sia garantita per escludere danni che possono essere causati da un connettore di protezione non interrotto o dalla sua mancanza (p.es. scossa elettrica). In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.

▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

▶ Riparazioni non effettuate correttamente possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente. Le riparazioni possono essere effettuate solo da tecnici qualificati e autorizzati Miele.

▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

▶ In caso di riparazioni o di manutenzione e pulizia il forno a microonde deve essere staccato dalla rete elettrica. Il forno a microonde è staccato dalla rete elettrica se le condizioni sono le seguenti:
– la spina dell'apparecchio è staccata.
Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa, bensì la spina.
– Il fusibile dell'impianto elettrico è disattivato.
– Il fusibile dell'impianto elettrico non è collegato.

▶ Solo usando pezzi di ricambio originali, Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.

▶ Utilizzare gli apparecchi montati dietro un'anta del mobile solo con l'anta del mobile aperta. Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione. Dietro l'anta del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare sia l'apparecchio sia il mobile. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.

▶ Questo forno a microonde non può essere messo in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

Impiego corretto

⚠ Pericolo di ustione! Il forno diventa particolarmente caldo quando si utilizza il grill (senza le microonde). È possibile ustionarsi a contatto con vano cottura, resistenza grill, pietanze, accessori e sportello apparecchio.
Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

▶ Accertarsi che gli alimenti si riscaldino sempre a sufficienza.
Il tempo necessario dipende sempre da molti fattori quali la temperatura di partenza, la quantità, il tipo e le caratteristiche dell'alimento ed eventuali modifiche rispetto alla ricetta originale.
Germi eventualmente presenti negli alimenti si sopprimono solo a una temperatura sufficientemente elevata (> 70°C) e con tempi particolarmente lunghi (> 10 min). In caso di dubbi lasciare la pietanza in forno qualche minuto in più affinché si riscaldi a sufficienza.

▶ È importante che la temperatura si distribuisca in modo uniforme nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta.
Voltare o mescolare le pietanze in modo che si riscaldino in modo uniforme e attenersi ai tempi di compensazione indicati quando si riscalda, si scongela o si cuoce. Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.

▶ Tenere conto che tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con le microonde sono sensibilmente inferiori rispetto ai tempi necessari sul piano di cottura oppure nel forno tradizionale.
A causa di tempi di cottura troppo lunghi gli alimenti possono essiccarsi o addirittura autoincendiarsi. Pericolo d'incendio.
Sussiste pericolo di incendio anche se si essiccano pane, fiori o erbe nell'apparecchio. Non essiccare queste pietanze nel forno.

▶ Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche dopo averli riscaldati nel forno a microonde ed averli estratti. Non riscaldare questo tipo di oggetti nell'apparecchio. Pericolo d'incendio!

▶ Il forno a microonde non è adatto per la pulizia e la disinfezione di oggetti, utensili e strumenti.
Le temperature sono elevate e vi è il rischio di ustionarsi. Pericolo d'incendio!

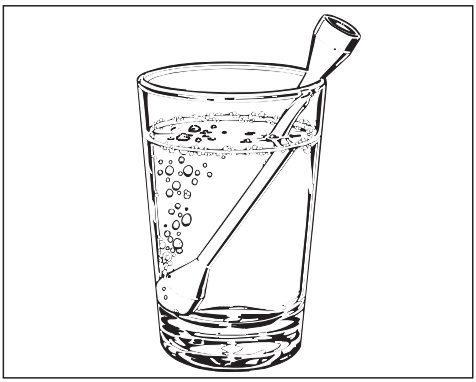
▶ L'apparecchio si danneggia sia se viene avviato a vuoto sia se vi si introduce una quantità errata di pietanze. Non utilizzare quindi il forno a microonde per riscaldare stoviglie o per essiccare erbe e similari.

▶ Accendere il forno a microonde solo quando gli alimenti sono già stati introdotti nel vano cottura e avviarlo solo con il piatto girevole.

▶ Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze oppure liquidi contenuti in recipienti chiusi oppure bottiglie.
Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo **e** la tettarella.

▶ Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde. Esse si riscaldano solo grazie alla trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto le pietanze dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanza sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

▶ L'asta di bollitura garantisce la bollitura uniforme del liquido nel recipiente e la formazione tempestiva delle bolle.



Nelle modalità di funzionamento con microonde, soprattutto quando i liquidi vengono nuovamente riscaldati, può accadere che senza l'uso dell'asta di bollitura la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non si formino le relative bolle. Il liquido non bolle uniformemente. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. Pericolo di ustioni.
La formazione delle bollicine di vapore può essere molto violenta e causare l'apertura dello sportello. Pericolo di ferimento e danneggiamento.
Per riscaldare i liquidi usare sempre l'asta di bollitura in dotazione.

▶ Lasciare lo sportello del forno chiuso se gli alimenti nel vano cottura generano fumo per soffocare eventuali fiamme.
Interrompere il procedimento, spegnendo il forno con il tasto On/Off e staccare la spina.
Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli; non utilizzare il forno per friggere. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

▶ Gli oggetti infiammabili situati nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ Se nel corso della preparazione delle pietenze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature e può incendiarsi a contatto con superfici molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito. Pericolo d'incendio!

▶ Nei barattoli chiusi, quando li si riscalda o nel corso del procedimento di conservazione, si genera una sovrappressione a causa della quale i barattoli possono scoppiare. Non utilizzare il forno a microonde per la conservazione e il riscaldamento di pietanze in barattoli.

▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare.
Coprire sempre gli alimenti.

▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.

▶ Il vano cottura è molto caldo dopo l'impiego. Pericolo di ustione. Pulire il vano cottura e gli accessori non appena si sono raffreddati. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile. Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare il forno e causare anche situazioni pericolose. Pericolo di incendio.
Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

▶ Pericolo d'incendio! Stoviglie in plastica non adatta all'utilizzo nel forno possono danneggiarsi e danneggiare anche l'apparecchio. Non utilizzare contenitore in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coppe in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
Se si utilizzano questi oggetti si danneggiano le stoviglie oppure può scoppiare un incendio.

▶ I contenitori usa e getta in plastica devono presentare le caratteristiche riportate al capitolo "Stoviglie adatte alle microonde/Plastica". Sorvegliare l'apparecchio durante il riscaldamento o la cottura di alimenti in contenitori usa e getta in plastica, carta oppure altre sostanze combustibili.

▶ Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di carta in alluminio sottile che riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da bruciarlo. Non riscaldare nell'apparecchio alimenti contenuti in confezioni scaldavivande come sacchetti per polli arrosto.

▶ Se si riscaldano uova senza guscio, il tuorlo può saltare fuori a una pressione elevata al termine della cottura. Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.

▶ Se si riscaldano nel forno uova con il guscio, queste possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura. Cuocere le uova col guscio solo nelle apposite stoviglie.
Non riscaldare uova sode nel forno.

▶ Se si riscaldano alimenti con pelle o buccia resistente come pomodori, würstel, patate, melanzane possono scoppiare. Bucherellare questi alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa evaporare.

▶ Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: a fronte di cavità sufficientemente aerate). Non utilizzare quindi questo tipo di stoviglie per la cottura.

▶ I termometri al mercurio o contenenti liquidi non sono adatti alle temperature alte e si rompono facilmente.
Per controllare la temperatura degli alimenti interrompere il procedimento. Per la misurazione della temperatura degli alimenti utilizzare uno speciale termometro.

▶ Il vapore di un elettrodomestico potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione del forno e causare un corto circuito. Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Per superfici in acciaio inox:

▶ Si potrebbe danneggiare il rivestimento ed eliminare il suo effetto protettivo antisporco. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente, nastro adesivo coprente o altri adesivi sulla superficie in acciaio.

▶ La superficie è soggetta a graffi. Anche le calamite possono graffiare la superficie.

Accessori

▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

▶ La griglia e il piatto Gourmet in dotazione sono adattate in modo specifico alla lunghezza delle onde del forno e possono essere utilizzate per grigliare con e senza le microonde.
Tuttavia non possono essere utilizzate contemporaneamente altrimenti il piatto Gourmet può danneggiarsi. Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.

▶ Il piatto Gourmet diventa molto caldo. Afferrare quindi il piatto solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiare le pietanze utilizzare un sottopentola resistente alle alte temperature.
La griglia nel corso del procedimento diventa molto calda (con e senza le microonde).
Pericolo di ustioni.

▶ Non utilizzare contemporaneamente il copripiatto e il piatto Gourmet altrimenti il copripiatto potrebbe riscaldarsi troppo.

Accessori su richiesta

▶ La leccarda in vetro molto calda può scoppiare se la si appoggia su una superficie fredda, come p.es. su un piano di lavoro in granito o piastrellato. Utilizzare anche in questo caso un sottopentola.

Come funzionano le microonde?

Nel vano cottura è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde vengono distribuite uniformemente nel vano cottura e inoltre riflesse dalle pareti in metallo. In questo modo le microonde raggiungono le pietanze e l'interno delle stesse da ogni lato. Il piatto girevole inserito consente di ottimizzare la distribuzione delle microonde.

Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio in porcellana, vetro, cartone, plastica ma non in metallo. Non utilizzare recipienti in metallo o dotati ad esempio di decorazioni metalliche. Il metallo riflette le microonde e genera scintille; le microonde non possono quindi essere assorbite.

Le microonde penetrano direttamente nella pietanza attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Le pietanze consistono di numerose piccole molecole; le molecole, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, dapprima ai bordi delle pietanze e poi al centro. Quanta più acqua contengono quindi le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura.

Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza, per cui di seguito illustriamo i vantaggi:

- generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi,
- i procedimenti di scongelamento, riscaldamento e cottura nel forno a microonde risultano più rapidi che nel forno tradizionale,
- le sostanze nutritive, come vitamine e minerali, rimangono inalterate,
- il colore naturale e il sapore delle pietanze subiscono variazioni minime.

La produzione di microonde termina nel momento in cui si interrompe il procedimento o si apre lo sportello dell'apparecchio.
Nel corso di un procedimento lo sportello chiuso e integro offre sufficiente protezione contro l'eventuale fuoriuscita delle microonde.

Cosa possono fare le microonde?

Con le microonde è possibile scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti in breve tempo.

Le microonde possono essere sfruttate come segue:

– scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti immettendo una potenza microonde e una durata,

– gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti,

– il forno a microonde può essere considerato un piccolo "aiuto in cucina", p.es. per far lievitare gli impasti, fondere cioccolato e burro, sciogliere gelatina, preparare glassa per torte e preparare conservati di frutta, verdura e pesce.

A quali modalità di funzionamento sono associate le microonde?

Sistema con le sole microonde

Modalità adatta a scongelare, riscaldare e cuocere.

Grigliare

Modalità ideale per grigliare pietanze piane, p.es. bistecche o hamburger.

Combinazione microonde con grill

Modalità ideale per gratinare e dorare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Programmi automatici

Sono inoltre disponibili i seguenti programmi automatici:

– nove programmi di scongelamento (: da Ad 1 a Ad 9),

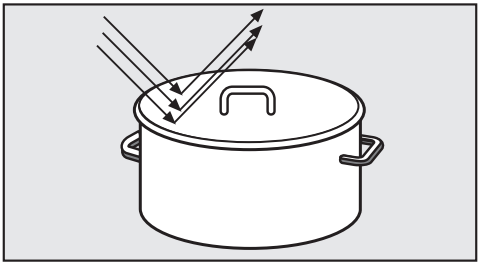
– quattro programmi di cottura per alimenti congelati (: da Ac 1 a Ac 4),

– e dieci programmi di cottura per alimenti freschi (: da Ac 5 a Ac 14).

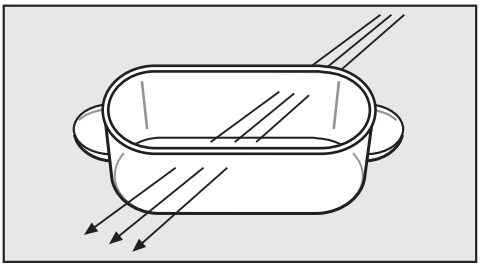
I programmi dipendono dal peso, vale a dire che occorre immettere il peso degli alimenti.
Il peso degli alimenti può essere visualizzato in grammi (g) o in libbre (lb) (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Inoltre è disponibile anche il programma automatico Popcorn .

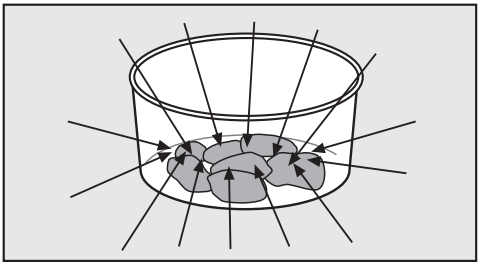
Le microonde



– vengono riflesse dal metallo,



– penetrano vetro, porcellana, materiale plastico, cartone,



– vengono assorbite dagli alimenti.

⚠ Pericolo di incendio.
Le stoviglie non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno a microonde.

Materiale e forma

Il materiale e la forma delle stoviglie impiegate influenzano i tempi di riscaldamento e di cottura. Recipienti tondi e ovali sono particolarmente adatti a questo tipo di impiego. Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente le pietanze.

Non sono adatte stoviglie e coperchi con maniglie o manopole cavi in cui potrebbe ristagnare umidità. Eccezione: gli spazi cavi sono sufficientemente aerati.
In caso contrario sussiste il pericolo che si generi pressione e si verifichino esplosioni.
Pericolo di ferirsi.

Metallo

Contenitori metallici, pellicola in alluminio e posate in metallo non vanno inseriti nel forno a microonde. Anche stoviglie con contenuto metallico (ad es. decorazioni come un bordino in oro o blu cobalto) non sono adatte. Il metallo riflette le microonde e disturba il procedimento di cottura. Non introdurre neppure contenitori in plastica dai quali non sia stato completamente rimosso il coperchio in alluminio.

Eccezioni:

– pietanze pronte nelle vaschette di alluminio

possono essere scongelate o riscaldate nell'apparecchio. Attenzione: togliere il coperchio della vaschetta e disporre quest'ultima al centro del vano cottura a una distanza di almeno 2 cm dalle pareti.
La pietanza viene riscaldata solo dall'alto. Affinché il calore possa essere distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di trasferire quest'ultima dalla vaschetta di alluminio in un piatto apposito.

Le vaschette in alluminio potrebbero generare scintille, si consiglia quindi di non appoggiarle sulla griglia.

– Pellicola di alluminio

Se si introducono nel forno dei pezzi non uniformi di carne, p.es. pollame, è possibile scongelare, riscaldare oppure cuocere in modo uniforme se per gli ultimi minuti si coprono le parti più piane con dei pezzetti di alluminio.

La distanza tra i fogli in alluminio e il vano cottura deve essere di almeno 2 cm. La pellicola non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

– Spiedini di metallo

Utilizzare queste parti in metallo se la carne è molto più grande rispetto a queste parti.

Vetro

Il vetro termoresistente o la vetroceramica sono particolarmente adatti all'impiego nel forno a microonde.

Bicchieri in cristallo che nella maggior parte dei casi contengono piombo possono frangersi nel microonde.
Non sono quindi adatti.

Porcellana

Le stoviglie in porcellana sono adatte a questo tipo di impiego.

Non devono tuttavia presentare decorazioni metalliche, p.es. bordo dorato o maniglie cave.

Gres

Le stoviglie in terracotta dipinte sono adatte alle microonde solo se la decorazione è sottosmalto.

Il gres può diventare particolarmente caldo.

Smalti e colori

Alcuni smalti e colori applicati sulle stoviglie contengono sostanze metalliche.
E' per questo motivo che queste stoviglie non sono adatte all'impiego con le microonde.

Legno

I recipienti in legno non sono adatti alle microonde. L'acqua presente nel legno evapora durante il procedimento di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe.

Plastica

Utilizzare stoviglie in plastica per procedimenti che prevedono l'impiego delle sole microonde.
Le stoviglie in plastica devono essere termoresistenti e sopportare temperature di almeno 110 °C.
In caso contrario la plastica può deformarsi e fondersi con la pietanza.

Presso i rivenditori specializzati sono anche reperibili stoviglie in plastica speciale per microonde.

Le stoviglie in melammina non sono adatte all'utilizzo nel forno a microonde; questo tipo di materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo. Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.

Stoviglie in materiale sintetico come polistirolo possono essere impiegate per riscaldare brevemente le pietanze.

Sacchetti di materiale plastico adatti per l'impiego in cucina per riscaldare e cuocere le pietanze possono essere utilizzati solo se il sacchetto viene bucherellato. Attraverso i fori può fuoriuscire il vapore. Si impedisce in questo modo che l'aumento della pressione all'interno del sacchetto ne causi lo scoppio.
Inoltre sono disponibili sacchetti speciali per la cottura al vapore che non occorre bucherellare prima dell'utilizzo. Attenersi quindi alle indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Non utilizzare clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro. Pericolo d’incendio.

Contenitori "usa e getta"

I contenitori usa e getta in plastica devono avere le caratteristiche descritte al capoverso "Plastica".

Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura, riscaldamento o scongelamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'impiego di contenitori usa e getta.

Stoviglie adatte alle microonde

Test stoviglie

Test per verificare se stoviglie in vetro, terracotta o porcellana sono adatte alle microonde.

- Sistemare le stoviglie vuote al centro del vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Ruotare il selettore della potenza su 90 Watt.
- Immettere 30 secondi con il selettore del tempo.
- Toccare il tasto Start.

Se durante il test si avverte un crepitio accompagnato da scintille, spegnere immediatamente l'apparecchio (toccare il tasto On/Off). Stoviglie che causano questi fenomeni non sono adatte all'uso con le microonde. In caso di dubbi chiedere al produttore o al fornitore.

Questo test non consente di verificare tuttavia se le parti cave delle maniglie sono sufficientemente aerate.

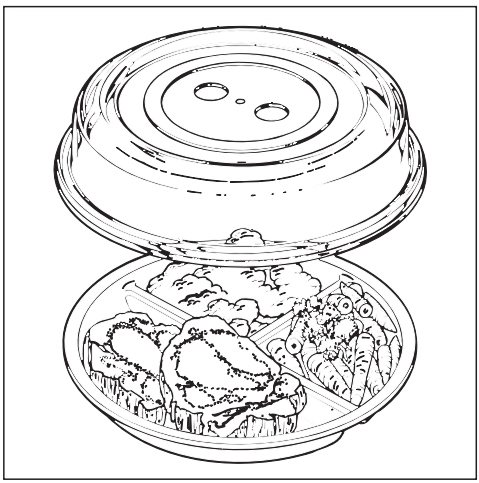
Il copripiatto

– impedisce l'eccessiva evaporazione del liquido, soprattutto se le pietanze vengono riscaldate a lungo,

– accelera il processo di riscaldamento della pietanza,

– impedisce l'essiccarsi della pietanza,

– impedisce che nel vano cottura si depositi dello sporco.



Coprire sempre la pietanza con l'apposito copripiatto.

Anziché il copripiatto è possibile utilizzare anche pellicola trasparente adatta all'utilizzo nel forno a microonde.
La pellicola trasparente da cucina convenzionale può invece deformarsi e unirsi alla pietanza per effetto del calore.

⚠ Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi si genera pressione quando li si riscalda. La pressione può causare esplosioni.
Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori chiusi come vasetti con pappe per bambini. Togliere sempre prima il copripiatto. Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

Non utilizzare il copripiatto se

– si riscaldano alimenti impanati,

– si desidera dorare le pietanze, p.es. toast,

– si utilizza il piatto Gourmet.

⚠ Il copripiatto deve essere usato solamente con la modalità "solo microonde".

Il materiale del copripiatto resiste a temperature fino a 110°C.
Per questo motivo deve essere usato solo in forni a microonde nella modalità citata e senza piatto Gourmet. Con temperature alte la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze.

Il coperchio non deve chiudere il recipiente in modo ermetico. Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il vapore non riesca a fuoriuscire dai lati del copripiatto. Diventa quindi troppo caldo e può addirittura fondersi.

Dopo il trasporto togliere l'apparecchio dall'imballaggio e lasciarlo a temperatura ambiente per circa un paio d'ore prima di metterlo in funzione.

In questo lasso di tempo si verifica una compensazione della temperatura tra l'apparecchio e la temperatura ambiente.
E' importante per il successivo funzionamento dell'elettronica dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

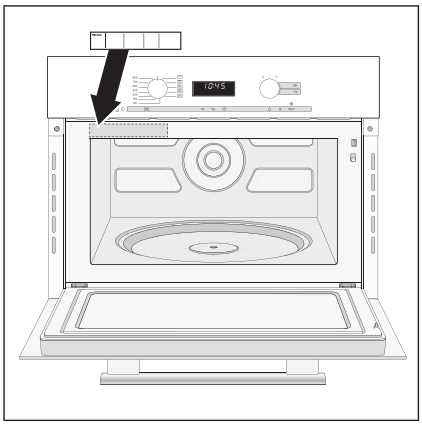
- Eliminare tutti i materiali d'imballaggio dell'apparecchio.

Non rimuovere la copertura posta davanti all'apertura per la fuoriuscita delle microonde nel vano cottura.

- Verificare e accertarsi che l'apparecchio sia integro.

Non utilizzare il forno a microonde se
– lo sportello è piegato,
– le cerniere dello sportello sono allentate,
– sono visibili fori o crepe nell'involucro, sullo sportello oppure sulle pareti del vano cottura.
Quando il forno è acceso potrebbero fuoriuscire le microonde che rappresenterebbero un problema per l'incolumità dell'utente.

- Pulire il vano cottura nonché gli accessori con un panno e acqua calda.



- Incollare le istruzioni brevi allegate in modo da non ostruire alcuna fessura di aerazione.

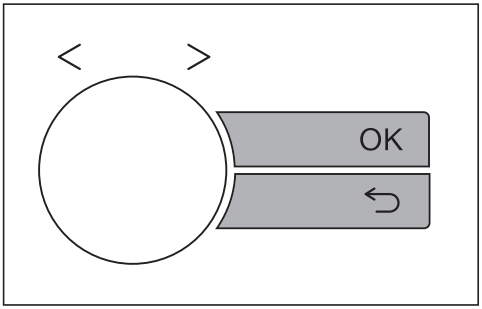
⚠ L'apparecchio può essere avviato solo se è incassato.

- Far fuoriuscire i selettori delle modalità e della temperatura qualora fossero inseriti.

Regolazione dell'orologio

- Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

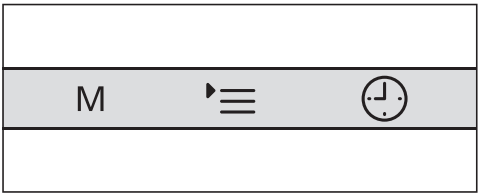
  Sul display lampeggiano 12:00 e il simbolo ⏲ finché è impostata l'ora esatta.



- Ruotare il selettore del tempo per impostare l'ora.
- Per confermare toccare i tasti OK o ⏲.
  L'ora impostata viene memorizzata.

È possibile passare dal formato 24 h al formato 12 h (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Correggere l'ora



- Toccare il tasto ⏲.
  Sul display lampeggia il simbolo ⏲ per alcuni secondi.
- Correggere l'ora con il selettore del tempo finché il simbolo ⏲ lampeggia.
- Per confermare toccare i tasti OK o ⏲, altrimenti l'ora torna al valore originario.

Orologio non visualizzato

La visualizzazione dell'ora si disattiva e scorre comunque in sottofondo se l'apparecchio non è in funzione per ca. 10 minuti. Il display è oscurato.
L'apparecchio è spento e deve essere acceso con il tasto ON/OFF ⏻ prima che sia nuovamente pronto da utilizzare.

Questa impostazione dell'apparecchio può essere disattivata se si desidera visualizzare sempre l'ora (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Aprire lo sportello

L'apparecchio si spegne se si apre lo sportello mentre è in funzione.

⚠ Pericolo di ferirsi! Lo sportello può portare al massimo 8 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto. Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Disporre le stoviglie nel vano cottura

Si consiglia di sistemare le stoviglie al centro del vano cottura.

Piatto girevole

Con l'ausilio del piatto girevole gli alimenti si scongelano, riscaldano o cuociono uniformemente.

Mettere in funzione l'apparecchio solo quando il piatto girevole è correttamente inserito.

Il piatto girevole si avvia automaticamente con qualsiasi procedimento.

Non scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Accertarsi che le stoviglie non superino le dimensioni del piatto.

Se possibile mescolare o voltare la pietanza più volte affinché si riscaldi in modo uniforme.

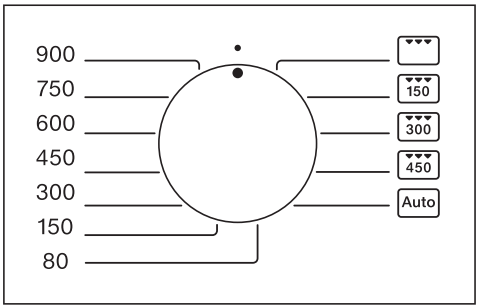
Chiudere lo sportello

Se nel corso di un procedimento è stato aperto lo sportello, premere il tasto Start per proseguire il procedimento interrotto.

Avviare il procedimento

La selezione della potenza microonde e della durata avviene ruotando il relativo selettore.

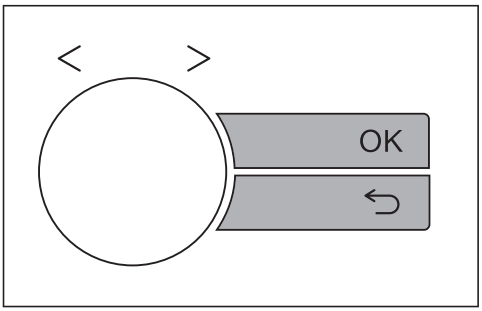
- Ruotare il selettore potenza sulla potenza microonde desiderata.
  Sul display si accendono ≋ e la potenza microonde. Lampeggia 00:00 per l'immissione dei minuti.



E' possibile scegliere tra 7 livelli di potenza.
Maggiore è la potenza, più microonde raggiungono l'alimento.

Per gli alimenti che durante il procedimento di riscaldamento o di cottura non possono essere mescolati o voltati o che presentano una differente composizione si consiglia di riscaldare con una potenza microonde più bassa.

Solo in questo modo il calore si distribuisce uniformemente. Una durata più lunga consente poi di ottenere il risultato di cottura desiderato.



■ Impostare la durata desiderata con il selettore tempo.

E' possibile scegliere una durata compresa tra 10 secondi e 90 minuti. Eccezione: se è stata selezionata la massima potenza delle microonde è possibile impostare una durata di max. 15 minuti. In caso di utilizzo continuo della massima potenza è possibile che quest'ultima scenda a 600 Watt e che questa riduzione sia visualizzata a display (protezione antisurriscaldamento).

Il tempo necessario dipende

– dalla temperatura di partenza dell'alimento.
Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un riscaldamento o una cottura più lunghi rispetto agli alimenti conservati a temperatura ambiente.

– Tipo e caratteristiche degli alimenti.
Verdure fresche contengono più acqua rispetto alla verdura confezionata per cui il tempo di cottura sarà sicuramente più breve.

– Frequenza con cui si mescola o si volta la pietanza.
Mescolando o voltando spesso la pietanza il calore si distribuisce uniformemente e il tempo di cottura è sicuramente più breve.

– Quantità degli alimenti

Vale la seguente regola:
doppia quantità – durata quasi doppia.

Se la quantità di alimenti è minore, il tempo si riduce di conseguenza in maniera proporzionale.

– Forma e materiale delle stoviglie.

■ Avviare il procedimento premendo il tasto Start.
La luce nel vano cottura si accende.

E' possibile avviare un procedimento solo se lo sportello dell'apparecchio è chiuso.

Indicazione "door"

Questa indicazione sul display ricorda che l'apparecchio non può essere avviato senza aver precedentemente introdotto le pietanze nel vano.

Nel caso venisse avviato senza introdurre le pietanze, potrebbe danneggiarsi.

Se si preme il tasto Start senza aver precedentemente aperto lo sportello, sul display appare **door**. Ciò significa che probabilmente nell'apparecchio non è stata introdotta alcuna pietanza poiché per un lasso di tempo lungo (circa 20 minuti) non è stato aperto lo sportello. L'avvio rimane bloccato finché si apre lo sportello.

Interrompere/ Proseguire il procedimento

In qualsiasi momento il **procedimento** può essere

. . . **interrotto:**

- Toccare il tasto ❙❙ o aprire lo sportello dell'apparecchio.

  Il tempo viene mantenuto.

. . . **proseguito:**

- Chiudere lo sportello e toccare il tasto Start.

  Il procedimento continua.

Modificare le immissioni

Qualora dopo l'avvio del procedimento si riscontrasse che . . .

. . . la **potenza microonde** selezionata è troppo alta o troppo bassa:

- Selezionare una nuova potenza microonde.

. . . la **durata** immessa è troppo breve o troppo lunga:

- Interrompere il procedimento (toccare il tasto ❙❙), impostare una nuova durata con il selettore tempo e proseguire il procedimento (toccare il tasto Start),

o in alternativa:

- modificare direttamente la durata con il rispettivo selettore e proseguire il procedimento (toccare il tasto Start),

o in alternativa:

- se nel corso del funzionamento si tocca il tasto Start, a ogni pressione del tasto Start il tempo di cottura si prolunga di un altro minuto (eccezione: con la potenza microonde al massimo rispettivamente di 30 secondi).

Cancellare il procedimento

- Toccare il tasto ❙❙ o aprire lo sportello dell'apparecchio.
  Il tempo si ferma.
- Premere il tasto ⮌.

Al termine del procedimento

Al termine del procedimento suona un segnale acustico. La luce del vano cottura si spegne.

Il segnale si ripete alcune volte. Poi nei primi minuti successivi al termine del programma suona un breve segnale a intervalli regolari che ricorda che il procedimento è terminato.Queste funzioni possono essere disattivate (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

- Per disattivare il segnale in anticipo toccare il tasto ⮌.

Funzione scaldavivande

Il dispositivo scaldavivande si attiva automaticamente se al termine di un procedimento di cottura a minimo 450 Watt lo sportello rimane chiuso e non viene toccato alcun tasto.
Dopo ca. 2 minuti si attiva il dispositivo scaldavivande a 80 Watt per max. 15 minuti .

Sul display si accendono ≋, 80 W e **H:H**.

Se si apre lo sportello oppure si preme un tasto o si ruota il selettore mentre è attivo il dispositivo scaldavivande, si interrrompe il procedimento.

La funzione "scaldavivande" non può essere impostata separatamente.

Questa funzione può essere disattivata (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Quick-Start (programmabile)

Per avviare l'apparecchio alla massima potenza è sufficiente premere il tasto Start /◈.
E' possibile scegliere tre tempi memorizzati:

- 30 s: premere 1 volta il tasto /◈
- 1 min: premere 2 volte il tasto Start /◈
- 2 min: premere 3 volte il tasto Start /◈

Premendo quattro volte di seguito il tasto Start/◈, scorre nuovamente la prima durata memorizzata ecc.

Se durante il procedimento si tocca il tasto Start, a ogni pressione di questo tasto il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

Programmare la durata

E' possibile modificare i tempi memorizzati.

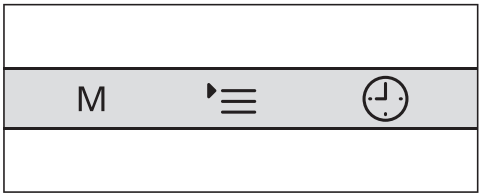
- Con il tasto Start /◈ selezionare la relativa posizione in memoria (premere 1, 2 o 3 volte) e tenere premuto il tasto Start /◈.
- Modificare contemporaneamente il tempo con l'apposito selettore (max. 15 minuti).
  Rilasciando il tasto Start /◈ si svolge il programma modificato.

In caso di interruzione della corrente i tempi precedentemente programmati non sono più memorizzati e devono essere reimmessi.

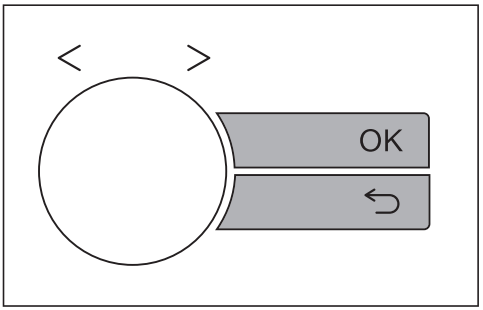
Blocco

Il blocco impedisce che l'apparecchio venga utilizzato impropriamente.

Attivare il blocco



- Toccare il tasto ☰.
  Sul display sono accesi 🔒 e *P*, il simbolo ☰ lampeggia.



- Ruotare il selettore finché sul display appare *S 0*.
  Sul display sono accesi *S 0* e ☰, 🔒 lampeggia.
- Confermare con OK.
  Sul display è acceso *S 0*, 🔒 lampeggia.
- Ruotare il selettore finché sul display appare *S 1*.
  Sul display sono accesi *S 1* e 🔒 lampeggia.
- Confermare con OK.
  Sul display sono accesi ☰ e *S 1*, 🔒 lampeggia.

Dopo pochi secondi l'indicazione passa all'ora e al simbolo 🔒.
Quasi tutte le funzioni dell'apparecchio sono bloccate. Solo il timer si può utilizzare anche quando il blocco è attivo (v. "Timer").

Dopo un'interruzione della corrente è necessario riattivare il blocco.

Disattivare il blocco

- Tenere premuto il tasto OK per alcuni secondi finché suona un segnale acustico per disattivare il blocco.
  Il simbolo 🔒 scompare.

Timer

Per controllare procedimenti esterni, come p.es. per cuocere le uova, è possibile impostare il timer. Il tempo impostato scorre in scatti di secondi a ritroso.

- Toccare il tasto 🔔.
  Sul display lampeggia 00:00 e si accende il simbolo 🔔.
- Impostare il tempo desiderato con l'apposito selettore.
- Toccare il tasto Start per avviare il procedimento.
  Il tempo impostato parte dopo alcuni secondi anche senza averlo avviato.
- Trascorso il tempo impostato suona un segnale acustico, appare 0:00 e il simbolo 🔔 lampeggia.
- Toccare una volta il tasto ⮌, il simbolo 🔔 scompare e appare l'ora.

Altrimenti il segnale acustico suona ancora qualche volta prima che il tempo scorra in scatti di secondi. In questo modo si può capire da quando è partito il timer impostato.

Correggere il tempo impostato

- Premere il tasto **II**.
  Il tempo breve in corso è bloccato.
- Correggere il tempo con il rispettivo selettore.
- Toccare il tasto Start /◈, affinché il timer prosegua.

Timer più procedimento di cottura

Il timer può essere impostato anche insieme a un procedimento di cottura in corso e scorre in background.

- Nel corso del procedimento di cottura toccare il tasto 🔔.
  Sul display lampeggia 00:00 e si accende il simbolo 🔔.
- Impostare il tempo desiderato con l'apposito selettore.
- Attendere alcuni secondi e il tempo impostato scorre.
  Dopo un paio di secondi l'indicazione commuta nuovamente sul procedimento di cottura in corso. Il funzionamento del timer viene visualizzato dal simbolo 🔔.

In questo caso per avviare il timer non premere il tasto Start altrimenti si prolungherebbe di un minuto anche la durata del procedimento in corso.

Visualizzare il tempo impostato

- Toccare il tasto 🔔.
  Viene visualizzato il valore corrente del timer.

Il grill può essere utilizzato in quattro modalità differenti, vale a dire da solo o con tre differenti combinazioni con le microonde; in questo caso il grill è combinato a una precisa potenza delle microonde.

Se il tempo complessivo del grill è <15 min., preriscaldare il grill per circa 5 minuti.

Per grigliare uniformemente le fette di carne o di pesce sui due lati, voltarle a metà tempo di cottura. Le fette e le parti piane possono essere voltate solo una volta, mentre le parti rotonde o più grandi più volte.

I tempi relativi al grill sono indicativi poiché durante la cottura al grill i tempi dipendono dal tipo e dallo spessore della pietanza e dalle caratteristiche che si desiderano.

Grigliando le pietanze direttamente sul grill si consiglia di sistemarvi sotto una pirofila resistente alle temperature alte e adatta alle microonde per raccogliere il grasso derivante dalla cottura.

Suggerimento: è adatta la leccarda in vetro, disponibile come accessorio presso Miele.

Il piatto Gourmet in dotazione non è adatto per raccogliere il grasso. Il piatto vuoto infatti si surriscalderebbe. In questo modo si danneggerebbe il rivestimento del piatto.

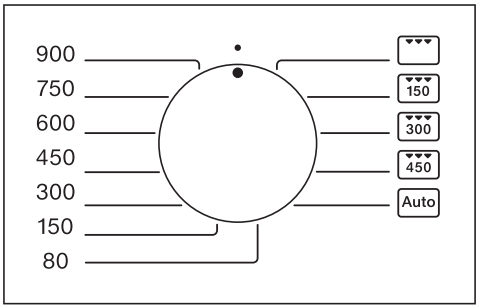
- Disporre gli alimenti nelle apposite stoviglie.
- Disporre la griglia e una pirofila resistente alle alte temperature e adatta alle microonde, o la leccarda in vetro oppure delle stoviglie adatte con le pietanze sul piatto girevole.

⚠ La griglia e le stoviglie diventano molto calde nel corso della cottura. Pericolo di ustione!

Le stoviglie e la griglia si puliscono più facilmente se ammollate in acqua e detersivo subito dopo l'utilizzo.

Grigliare senza le microonde

Questa modalità è ideale per grigliare pietanze piane, p.es. bistecche o hamburger.



- Ruotare il selettore potenza sul simbolo .
  Sul display si accende il simbolo grill e 00:00 lampeggia.
- Impostare il tempo con l'apposito selettore.
- Toccare il tasto Start.
  Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Modificare il tempo

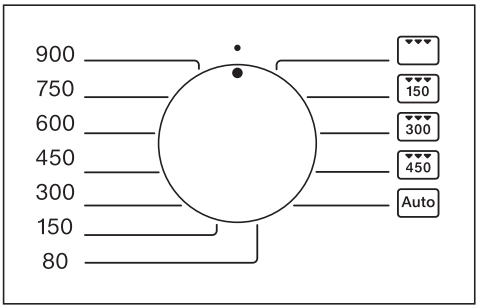
La durata può essere modificata mentre il forno è in funzione; allo scopo interrompere il procedimento (premere il tasto II), modificare il tempo e proseguire il procedimento (premere il tasto Start). A ogni pressione del tasto il tempo si prolunga di un ulteriore minuto.

Col passare del tempo nell'area del grill il cielo del vano cottura diventa bluastro. Si tratta di inevitabili tracce dovute all'utilizzo che però non pregiudicano il funzionamento dell'apparecchio.

Combinazione microonde con grill

Questa modalità è adatta per dorare e gratinare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Il grill può essere inoltre combinato con tre differenti livelli di potenza delle microonde, vale a dire:
150, 300 e 450 Watt.
Mentre funziona il forno è possibile passare da una combinazione all'altra senza dover interrompere il procedimento.



- Ruotare il selettore potenza sulla combinazione desiderata 150, 300 oppure 450.
  Sul display si accendono ≋, la potenza microonde e il simbolo grill. Lampeggia 00:00.
- Impostare il tempo con l'apposito selettore.
- Toccare il tasto Start.
  Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Modificare il tempo

A seconda delle necessità il tempo può essere modificato mentre il forno funziona; allo scopo interrompere il procedimento (premere il tasto II), modificare il tempo, proseguire il procedimento (premere il tasto Start).

A ogni pressione del tasto Start il tempo di cottura si prolunga di un minuto durante il funzionamento del forno.

Indicazioni d'uso

Il piatto Gourmet diventa molto caldo. Afferrare quindi il piatto caldo solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiarlo utilizzare un sottopentola resistente alle alte temperature.

Prima dell'uso

Prima dell'uso versare nel piatto 400 ml di acqua e 3 - 4 cucchiai di aceto o succo di limone e riscaldare a 450 Watt + grill 450 per 5 minuti.

Il rivestimento del piatto Gourmet consente agli alimenti di staccarsi bene e e di pulire il piatto senza alcuna difficoltà. Rivestimenti simili al teflon sono soggetti a tagli e a graffi. Non tagliare quindi alimenti direttamente nel piatto.
Utilizzare mestoli in legno o plastica per voltare o mescolare le pietanze. Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento.

Iniziare ad arrostire/ Dorare

Per arrostire le pietanze utilizzare solo piccole quantità di grasso/olio. Il rivestimento antiaderente evita che le pietanze si attacchino permettendo di cucinare senza grassi.

Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli. Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Pericolo d'incendio!

- Preparare le pietanze affinché subito dopo il riscaldamento possano essere sistemate nel piatto caldo.
- Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.

Non posizionare il piatto direttamente sulla griglia e mantenere sempre una distanza di circa 2 cm dalla parete del vano cottura affinché non si generino scintille che possono danneggiare il piatto e il vano cottura.

- Riscaldare il piatto a 450 Watt + grill 450 per max. 5 minuti.

Non surriscaldare il piatto vuoto.
In questo caso il rivestimento si danneggia. Non sistemare quindi il piatto sotto la griglia per raccogliere il grasso.

Se si utilizzano oli per arrostire è possibile sia riscaldare l'olio direttamente con il piatto sia versarlo nel piatto dopo che quest'ultimo è stato riscaldato.

Aggiungere il burro sempre dopo aver riscaldato il piatto poiché è sensibile alle alte temperature e diventerebbe troppo scuro.

Asciugare sempre bene la carne, il pollame, il pesce e la verdura prima di disporli nel piatto Gourmet.

Non utilizzare il piatto Gourmet per cuocere o per riscaldare uova già cotte; le uova potrebbero scoppiare.

Esempi d'impiego

Preriscaldare il piatto Gourmet sul piatto girevole a 450 Watt + grill 450 per max. 5 minuti.

Bastoncini di pesce (surgelati), 150 g + 2 cucchiai di olio
450, 3 – 4 min. per lato.

Hamburger, 2 pezzi + 2 cucchiai di olio
450, 3 – 4 min. per lato.

Crocchette (surgelate), 10 – 12 pezzi + 2 cucchiai di olio
450, 6 – 8 min., voltare di tanto in tanto

Bistecca, ca. 200 g
150, ca. 5 min. per lato (a seconda del grado di cottura)

Pizza (surgelata), 300 g,
450, 7– 9 min.

Pizza, fresca, senza preriscaldamento
450, ca. 15 min. (a seconda del condimento).

Ricette

I tempi indicati sono tempi complessivi necessari per la preparazione e la cottura delle pietanze. I tempi di riposo oppure necessari per marinare gli alimenti sono indicati a parte.

Croque Monsieur (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 10 – 15 minuti

6 fette di pane di toast
30 g di burro morbido
75 g di Emmentaler, grattugiato
3 fette di prosciutto

Spalmare il burro sulle fette da toast. Distribuire il formaggio sulle fette da toast e su ciascuna fetta una fettina di prosciutto. Sistemare sul prosciutto le fette di toast imburrate restanti. Disporre i toast nel piatto Gourmet riscaldato per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Sistemare sul piatto girevole, dorare per circa 3 minuti a 450 Watt + grill.

Altri ripieni: tonno sgocciolato al naturale e anelli di cipolla tagliati sottili oppure fette di ananas, formaggio e prosciutto.

Padellata di verdure (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

2 cipolle
2 cucchiai di olio
100 g di funghi champignon, puliti
150 g di carote piccole (surgelate) o carote a rondelle
100 g di rosette di broccoli
1 peperone rosso o 100 g di peperoni a listarelle (surgelato)
1 pomodoro
sale, pepe
30 g di parmigiano, grattugiato

Tagliare le cipolle ad anelli sottili, tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare i semi e tagliare a listarelle. Tagliare il pomodoro a dadini. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi olio e cipolla. Sistemare di nuovo il piatto Gourmet sul piatto girevole, dorare a 450 Watt + grill per 2 minuti. Aggiungere i funghi, le carote, i broccoli, i peperoni, i pomodori e le spezie e mescolare. Cuocere per circa 6 minuti a 450 Watt + grill. Voltare e spolverizzare con il parmigiano.

Patate "saltate" (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 30 minuti

400 g di patate pelate
2 piccole cipolle
50 g di Emmentaler, grattugiato
sale, pepe
20 g di burro

Grattugiare patate e cipolle grossolanamente e mescolare a formaggio, sale e pepe. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro e fonderlo. Versare il composto delle patate e impastare. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole, cuocere per circa 8 minuti a 450 Watt + grill. Voltare e cuocere per altri 4 minuti finché il composto diventa dorato.

Con salmone affumicato o prosciutto a pezzetti acquista un sapore particolare.

Filetto di maiale
(per 2 persone)

Tempo di preparazione: 15 – 20 minuti

1 filetto di maiale (circa 400 g)
4 fette di pancetta
sale, pepe
10 g di burro
200 g di funghi champignon, a fette
200 ml di panna
2 cucchiai di rum

Tagliare il filetto di maiale in quattro fettine. Insaporire ogni fetta con sale e pepe, avvolgere in una fetta di speck e chiudere eventualmente con uno stuzzicadenti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro e il filetto. Sistemare sul piatto girevole, cuocere per circa 3 minuti a 450 Watt + grill. Togliere la carne e coprirla per mantenerla calda. Aggiungere funghi, panna e rum al liquido derivante dalla cottura, stufare per circa 4 minuti a 900 Watt. Servire con la carne.

Filetto di maiale "saporito"

Tempo di preparazione: 10 – 12 minuti

Tagliare 1 filetto di maiale in 4 fette. Cuocere nel piatto Gourmet per circa 4 minuti per lato a 450 Watt + grill. Poi aggiungere 50 ml di vino bianco, 125 ml di panna, 2 cucchiai di soffritto di farina classico e 150 g di Roquefort, mescolare e cuocere per altri 3 minuti.

Dadi di pollo saporiti
(per 3 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

600 g di filetto di pollo o tacchino
2 cucchiai di olio
2 cucchiai di vino bianco
2 cucchiai di succo di mela
1 cucchiaio di succo di limone
sale, pepe nero
1 cucchiaino di curry
1 punta di rosmarino tritato
1 punta di zenzero tritato
1 punta di pepe di Caienna
$^1/_2$ cucchiaino di tabasco
20 g di burro

Tagliare il filetto a dadini di 2 cm x 2 cm. Mescolare gli altri ingredienti, a eccezione del burro, e versare il tutto sui dadi. Mescolare e lasciare rapprendere per circa 30 minuti. Sistemare il piatto Gourmet sul piatto girevole. Riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro poi i dadi di carne sgocciolati. Disporre il piatto sulla base girevole e cuocere per circa 4 minuti a 450 Watt + grill, voltare e cuocere per altri 4 minuti con la stessa impostazione. Se durante la cottura si forma tanto liquido e la carne non si dora, eliminare un po' di succo.

Filetto di salmone "al naturale" (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 5 – 10 minuti

2 filetti di salmone (150 g cad.)
1 cucchiaio di succo di limone
sale, pepe bianco

Irrorare i filetti di salmone con succo di limone, lasciare riposare per circa 10 minuti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Disporre i filetti di salmone speziati e asciugati con carta cucina sul piatto Gourmet, tamponare. Disporre sul piatto girevole, cuocere a 450 Watt + grill per circa 1 minuto e $^{1}/_{2}$ - 2 per lato.

Servire il salmone con riso, salsa olandese o burro fuso e una foglia di insalata.

Torta all'ananas

Tempo di preparazione: 20 – 25 minuti

Impasto:
2 uova
80 g di zucchero
$1^1/_2$ banane mature
30 g di cioccolato grattugiato
100 g di farina
$^3/_4$di cucchiaino di lievito in polvere

Decorazione:
1 barattolo di fette di ananas
(peso sgocciol. 240 g)
$1^1/_2$ cucchiaio di zucchero di canna
$1^1/_2$ cucchiaio di cocco a scaglie

Mescolare uova e zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Schiacciare le banane con una forchetta e aggiungerle al composto. Aggiungervi la farina precedentemente mescolata al lievito e al cioccolato. Distribuire l'impasto nel piatto Gourmet. Distribuire le fette di ananas sull'impasto e spolverizzare con zucchero e cocco. Sistemare il piatto sulla base girevole. Cuocere la torta all'ananas per circa 10 minuti a 450 Watt + grill fino a raggiungere un colore dorato. Tagliare in 8 pezzi.

Torta "rapida" alle mandorle

Tempo di preparazione: 20 – 25 minuti

Impasto:
100 g di farina
$^1/_2$ cucchiaino di lievito
75 g di burro o margarina
30 g di zucchero

Decorazione:
75 g di burro
100 g di mandorle, tritate
$^1/_3$ di fialetta all'aroma di mandorla
30 g di zucchero
$^1/_2$ bustina di zucchero vanigliato
75 ml di panna
Distribuire sulla torta 50 g di marmellata di albicocche.

Lavorare insieme farina, lievito, burro e zucchero fino a ottenere un impasto liscio. Disporre l'impasto nel piatto Gourmet e formare un bordo alto 1 cm. Disporre il piatto Gourmet sulla base girevole e precuocere l'impasto per circa 4 minuti a 450 Watt + grill. Per la decorazione fondere il burro, aggiungere gli altri ingredienti, mescolare e far cuocere lentamente per circa 5 minuti. Distribuire il composto alle mandorle caldo sull'impasto. Sistemare il piatto Gourmet sulla base girevole e cuocere la torta alle mandorle per 5 minuti a 450 Watt + grill finchè diventa dorata. Lasciare raffreddare poi spennellare con marmellata di albicocche. Tagliare in 8 pezzi.

Tutti i programmi automatici dipendono dal peso.

Il peso degli alimenti può essere visualizzato in grammi (g) o in libbre (lb) (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Dopo aver selezionato il programma, immettere il peso dell'alimento. L'apparecchio assume automaticamente il tempo associato al peso immesso.

Per i minuti indicati tenerne conto anche per la temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

Dispositivo automatico di scongelamento

Sono disponibili nove programmi per lo scongelamento di diversi gruppi di alimenti. Il tempo di compensazione in Ad 5 arriva fino a 30 minuti secondo il peso, in altri programmi arriva fino a 10 minuti.

Ad 1 bistecche, cotolette (0,2 -1,5 kg)

Ad 2 Arrosto (0,2 – 2,0 kg)

Ad 3 carne macinata (0,2 -1,5 kg)

Ad 4 cosciotti di pollo (0,2 – 1,5 kg)

Ad 5 pollo (0,8 – 4,0 kg)

Ad 6 filetto di pesce (0,15 –1,5 kg)

Ad 7 pesce, intero (0,15 –1,5 kg)

Ad 8 torte (0,1 – 1,4 kg)

Ad 9 pane (0,1 – 1,5 kg)
Questo programma è particolarmente adatto per scongelare pane a fette. Se possibile, sistemare le fette di pane singolarmente nell'apparecchio oppure trascorso metà del tempo di scongelamento separarle l'una dall'altra.

Dispositivo automatico di cottura

Esistono quattro programmi per alimenti surgelati e dieci programmi per alimenti freschi. Il tempo di compensazione per questi programmi è di circa 2 minuti.

⚠ Utilizzare il copripiatto solo per il funzionamento con le sole microonde.
Non utilizzare in nessun caso il copripiatto se si accende il grill, riconoscibile dal simbolo del grill sul display nella selezione dei programmi (con Ac 3, 4, 8, 9, 10, 11, 13 e 14).
La plastica potrebbe deformarsi e legarsi alle pietanze.

Cuocere pietanze congelate

Ac 1 verdure (0,05 – 2,0 kg)

Ac 2 piatto pronto, rimestabile (0,3 -1,0 kg)

Ac 3 sformato, gratin (0,2 – 1,2 kg)

Ac 4 patatine fritte (0,2 – 0,75 kg)

Cuocere alimenti freschi

Ac 5 verdure (0,05 – 2,0 kg)

Ac 6 patate (0,1 – 1,5 kg)

Ac 7 riso (0,05 – 0,5 kg)

Ac 8 sformato, gratin (0,25 – 2,0 kg)

Ac 9 spiedini grigliati (0,2 – 1,6 kg)

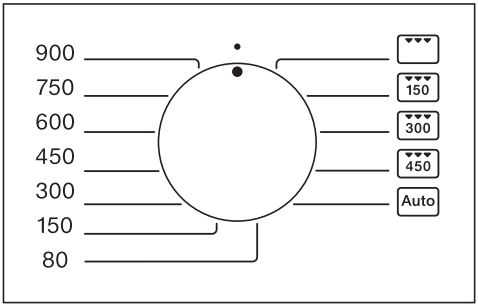
Ac 10 cosciotti di pollo (0,2 – 1,5 kg)

Ac 11 pollo al grill (0,8 – 1,8 kg)

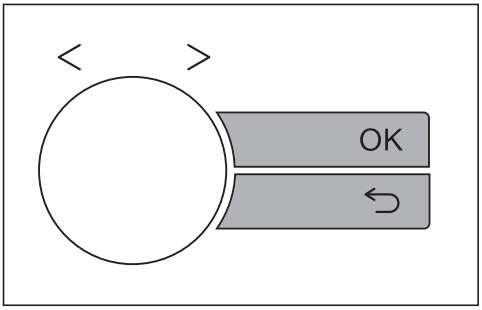
Ac 12 filetto di pesce in salsa (0,4 – 2,0 kg)

Ac 13 soufflé di pesce (0,25 – 1,5 kg)

Ac 14 pesce, intero (0,15 – 1,5 kg)



- Ruotare il selettore potenza su Auto. A display compaiono i simboli per il primo programma automatico selezionabile: il simbolo per la potenza microonde e Ad: 1 si accendono, il simbolo di scongelamento lampeggia.



- Ruotare il selettore finché sul display compare il programma automatico desiderato. P.es. il programma Ac 11 per pollo al grill .
- Toccare OK.

A display lampeggiano g o lb per segnalare all'utente di immettere il peso e si accendono i simboli delle modalità (per microonde e per grill) nonché e/o , a seconda del gruppo al quale appartiene il programma automatico desiderato.
Inoltre è acceso il peso minimo del programma automatico desiderato.

- Con il selettore modificare il peso.
- Toccare OK.

Il tempo relativo al peso appare a display; il simbolo di avvio lampeggia.

- Toccare il tasto Start.

Il tempo inizia a scorrere e si accendono i simboli delle modalità al momento in corso (e/o) e e/o .

Trascorso metà del tempo di cottura suona un segnale acustico.

- Interrompere il programma per voltare o mescolare, se possibile, le pietanze e proseguire il programma.

In caso di necessità i tempi programmati possono essere prolungati di un paio di minuti durante l'esercizio (toccare il tasto Start finché sul display appare il tempo desiderato). Per tutti i programmi è possibile solo un aumento di pochi minuti.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico.
L'illuminazione del vano cottura si spegne.

Popcorn

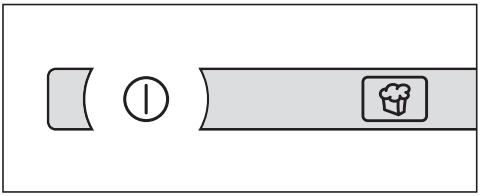
Questo programma automatico è adatto alla preparazione di popcorn con le microonde.

Il popcorn per microonde è normalmente reperibile in commercio e si trova in confezioni di vario genere e grandezza. Questo programma è adatto a confezioni da ca. 100 g. In caso di confezioni diverse è possibile modificare il tempo fino a un determinato momento (v. "Modificare le impostazioni di serie").
Il tempo di un programma in corso non può più essere modificato.

Il programma non è adatto a preparare popcorn di mais o chicchi di mais.
Con questo programma automatico preparare esclusivamente popcorn per microonde, che riporta tale dicitura.

- Disporre il sacchetto sul piatto girevole secondo le istruzioni riportate sulla confezione.

Fare in modo, che il sacchetto si possa gonfiare senza impedimenti. Se il sacchetto tocca le pareti interne del forno o vi rimane appoggiato, si potrebbe creare un accumulo di calore.



- Toccare .

Dopo breve tempo il programma si avvia. Inizia subito se si preme il tasto Start.
Fin da subito si sentono scoppiettare i primi semi di mais.

- Interrompere il programma prima del termine, quando tali rumori si diradano. Osservare sempre anche le istruzioni riportate sulla confezione.

Il sacchetto è molto caldo.
Prelevarlo con cautela.

Di seguito sono elencati alcuni suggerimenti di ricette per i programmi automatici "Cuocere alimenti freschi" che possono essere completate o modificate.

È importante che ci si attenga alle indicazioni di peso per i rispettivi programmi. Se si superano le indicazioni di peso è possibile che la pietanza non si cuocia sufficientemente.

Ac 5 Verdure

Mettere in una fondina le verdure mondate e preparate. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità aggiungere 3-4 cucchiai di acqua e un pizzico di sale oppure altre spezie. Immettere il peso comprensivo dell'acqua e cuocere in una fondina con coperchio. Dopo metà cottura suona un segnale che indica di voltare o mescolare la pietanza.

Quando si preparano verdure con liquido immettere il peso comprensivo degli ingredienti utilizzati per il sugo. Tenere conto delle indicazioni di peso massimo.

Carote in salsa di prezzemolo (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

350 g di carote, mondate
5 g di burro
50 ml di brodo vegetale
75 g di crème fraîche
1 cucchiaio di vino bianco
sale, pepe
1 pizzico di zucchero
½ cucchiaino di senape
1-2 cucchiai di prezzemolo, fresco, tritato oppure
1 cucchiaio di prezzemolo, essiccato e sbriciolato
ca. 1 cucchiaio di legante chiaro per salse

Tagliare le carote in listarelle (spessore ca. 3 – 4 mm) oppure a rondelle (3 – 4 mm).
Mescolare burro, brodo, crème fraîche e gli altri ingredienti e versare il tutto con le carote in una fondina.
Cuocere con coperchio, mescolare quando suona il segnale acustico.

Impostazione: pietanza fresca Ac 5
Peso: 525 g
Livello: piatto girevole

Ac 6 Patate

Con questo programma è possibile preparare patate lesse, con e senza buccia, e in brodo. Immettere il peso per patate e liquido.

Disporre le patate lesse senza buccia in una fondina, salare e cuocere con coperchio.

Per la cottura di patate lesse con buccia, aggiungere per ogni patata 1 cucchiaio di acqua. Bucherellare la buccia delle patate con una forchetta oppure con uno spiedino di legno e cuocere con coperchio.

Patate dorate
(per 3 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

500 g di patate pelate
1 cipolla a dadini
10 g di burro
1 – 2 cucchiai di curry in polvere
250 ml di brodo vegetale
50 ml di panna
125 g di piselli (surgelati)
sale, pepe

Tagliare le patate a dadi (ca. 3 x 3 cm) oppure utilizzare patate di piccole dimensioni.
Versare tutti gli ingredienti in una fondina sufficientemente grande e mescolare.
Cuocere con coperchio, quando suona il segnale acustico mescolare il tutto e continuare la cottura.

Impostazione: pietanza fresca
Ac 6
Peso: 1.000 g
Livello: piatto girevole

Ac 7 riso

Con questo programma è possibile preparare il riso nel forno a microonde. Immettere il peso per il riso crudo.

Irrorare il riso crudo con acqua bollente (rapporto 1 parte di riso: 2 parti di acqua).

Cuocere il riso senza coperchio.

Ac 8 Gratin/Soufflè

Gratin di verdure (per 4 persone)

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti.

400 g di cavolfiore o broccoli
400 g di carote

Per la salsa al formaggio:
20 g di margarina
20 g di farina
300 ml di brodo vegetale
200 ml di latte
100 g di formaggio Emmenthal, a dadini
50 g di formaggio Gouda, grattugiato
pepe, sale, noce moscata macinata,
1 cucchiaio di prezzemolo, tritato

Tagliare il cavolfiore o i broccoli a rosette, le carote a rondelle (3 mm). Disporre le verdure nello stampo (diametro ca. 24 cm) e mescolare.
Riscaldare la margarina, aggiungere la farina e, continuando a mescolare, anche latte e brodo. Aggiungere il formaggio Emmental e far fondere lentamente. Insaporire con sale, pepe e noce moscata e aggiungere il prezzemolo.
Distribuire la salsa sulle verdure, cospargere il formaggio e cuocere senza coperchio.

Impostazione: pietanza fresca Ac 8
Peso: 1.500 g
Livello: piatto girevole

Gratin di patate e formaggio (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 30 minuti

500 g di patate, sbucciate
250 ml di panna
125 g di crème fraîche
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 spicchio di aglio
sale, pepe nero, noce moscata
burro

Tagliare le patate a fette sottili, mescolare con circa 2/3 di formaggio e disporre in una forma in cui è stato cosparso l'aglio grattugiato (diametro ca. 24 cm).
Mescolare insieme panna e crème fraîche, insaporire con sale, pepe e noce moscata e distribuire sul gratin di patate e formaggio. Cospargere con il formaggio rimasto, infornare e cuocere senza coperchio.

Impostazione: pietanza fresca Ac 8
Peso: 1.050 g
Livello: piatto girevole

Ac 9 spiedini al grill

Spiedini di filetto (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti + 1 ora di riposo

1 filetto di maiale, ca. 300 g
1 peperone rosso
2 cipolle

Per marinare:
8 cucchiai di olio
pepe, sale, peperone, chili

8 spiedini in legno

Tagliare il filetto di maiale in 16 pezzi. Pulire il peperone e tagliarlo a pezzetti. Tagliare le cipolle.
Infilare sullo spiedino carne, peperone e cipolla, alternandoli.
Per la marinata mescolare bene gli ingredienti e spennellare poi gli spiedini. Lasciare rapprendere per circa un'ora. Disporre gli spiedini sulla griglia e infornare con una pirofila termoresistente e adatta all'utilizzo nel forno a microonde. Voltare a metà tempo di cottura (suona un segnale acustico).

Impostazione: pietanza fresca Ac 9
Peso: ca. 100 g per ogni spiedino
Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Spiedini di pollo (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti + 1 ora di riposo

4 petti di pollo di ca. 120 g cadauno
4 fette di ananas (in barattolo)
16 metà albicocche (in barattolo)

Per la marinata:
4 cucchiai di olio di oliva
4 cucchiai di olio di sesamo
pepe, sale,
½ cucchiaino di peperoncino in polvere
½ cucchiaino di curry
un pizzico di chili
A piacere un po' di zenzero, tritato o coriandolo, tritato

8 spiedini in legno

Tagliare in 4 pezzi ogni filetto di petto di pollo. Tagliare in 4 pezzi anche le fette di ananas. Far sgocciolare bene anche le metà albicocche.
Per la marinata mescolare bene tutti gli ingredienti.

Infilare sugli spiedini i pezzi di pollo, l'ananas e l'albicocca alternandoli, spennellare con la marinata e far rapprendere per circa un'ora.
Disporre gli spiedini sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. Voltare a metà tempo di cottura (suona un segnale acustico).

Impostazione: pietanza fresca Ac 9
Peso: ca. 100 g per ogni spiedino
Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Ac 10 Cosciotti di pollo

Spennellare le cosce di pollo con olio e insaporire con le spezie. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare le cosce di pollo e terminare la cottura.

Ac 11 Pollo al grill

Tagliare a metà il pollo. Spennellare con olio e insaporire con le spezie. Disporre il pollo sulla griglia dapprima con il lato da taglio rivolto verso l'alto e infornare con una pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare il pollo e terminare la cottura.

Per Ac 9 e Ac 10

Affinché il pollame abbia un bel colore quando lo si griglia si consiglia di aggiungere un mix di peperoncino e curry. Oltre al sapore più accentuato, grazie alle spezie la pelle del pollo diventa appetitosa e dorata.

Ac 12 filetto di pesce in salsa

Pesce al curry
(per 4 persone)

Tempo di preparazione: 35 – 45 minuti

300 g di ananas a pezzi
1 peperone rosso
1 piccola banana
500 g di scorfano
3 cucchiai di succo di limone
30 g di burro
100 ml di vino bianco
100 ml di succo di ananas
sale, zucchero, pepe
2 cucchiai di legante chiaro per salse

Tagliare il filetto di pesce a dadini, versare in una fondina e irrorare con succo di limone.

Tagliare il peperone in quattro pezzi, eliminare i semi e tagliare a listarelle sottili. Sbucciare la banana e tagliare a rondelle. Aggiungere la banana con i peperoni e l'ananas al pesce e mescolare. Aggiungere il burro. Mescolare vino, succo, spezie e legante per salsa e aggiungere al pesce nella fondina. Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere con coperchio.

Impostazione: pietanza fresca
Ac 12
Peso: ca. 1200 g
Livello: piatto girevole

Ac 13 Soufflé di pesce

Pesce in crosta
(per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 35 minuti

400 g filetto di scorfano
3 cucchiai di succo di limone
sale, pepe bianco
50 g di burro
2 cucchiaini di senape
1 cipolla, a dadini
40 g di formaggio Gouda, grattugiato
20 g di pangrattato
2 cucchiai di aneto, tritato

Spennellare il filetto di pesce con il succo di limone e lasciar riposare per una decina di minuti. Imburrare una forma piana per disporvi il soufflè.
Asciugare il pesce tamponandolo con carta cucina, insaporire di sale e pepe e disporlo nello stampo.
Mescolare il burro fuso (450 W, 40 – 50 sec.) con senape, cipolla, formaggio, pangrattato e aneto e distribuirlo sul pesce. Cuocere finché il soufflé assumerà un aspetto dorato.

Impostazione: pietanza fresca
Ac 13
Peso: ca. 600 g
Livello: piatto girevole

Gratin di scorfano e pomodoro
(per 4 persone)

Tempo di preparazione: 35 – 45 minuti

500 g di filetto di scorfano
2 cucchiai di succo di limone
500 g di pomodori
sale alle erbe
2 cucchiaini di origano, macinato
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Tagliare lo scorfano a pezzi, spennellarlo con succo di limone e farlo riposare per circa 10 minuti.
Tagliare i pomodori a dadini e disporli col pesce e una parte di formaggio nello stampo.
Insaporire con il sale alle erbe e l'origano e mescolare.
Distribuire sul composto il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio.

Impostazione: pietanza fresca
Ac 13
Peso: ca. 1.150 g
Livello: piatto girevole

Ac 14 Pesce

Trote grigliate
(per 4 persone)

Tempo di preparazione: 25 – 30 minuti

4 trote da 250 g
4 – 8 cucchiai di prezzemolo tritato
sale, pepe, succo di limone
fiocchetti di burro

Pulire le trote, insaporirle dentro e fuori e riempirle con le erbe.

Disporre le trote sulla griglia leggermente oliata, spennellarle con burro morbido e infornarle con una pirofila termoresistente e adatta alle microonde.

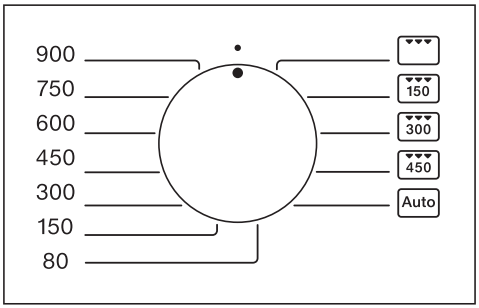
Impostazione: pietanza fresca
Ac 14
Peso: ca. 1.000 g
Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Memorizzare un programma personale (Memory)

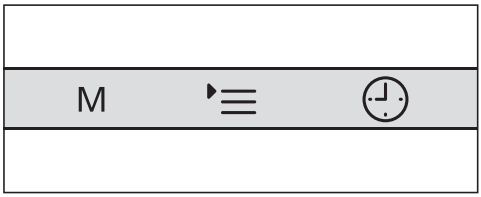
E' possibile memorizzare un programma individuale. Questa posizione di memoria si può sfruttare per un piatto che si prepara spesso. Il programma può presentare uno svolgimento da 1 a 3 livelli (p.es.: un minuto 600 Watt, poi 2 minuti grill e infine 3 minuti a 150 Watt con grill).

Programmazione

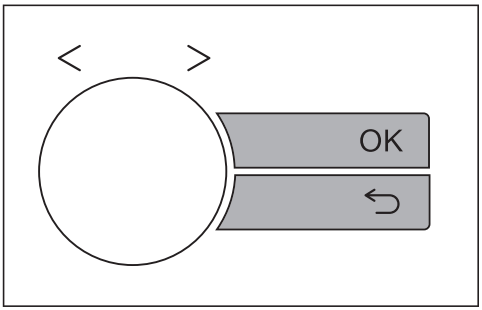
(p.es. svolgimento programma a tre livelli)



- Ruotare il selettore potenza sulla posizione ore 12.



- Toccare **M**.
  Sul display lampeggia 1.
- Selezionare la modalità e la durata della prima fase.



- Toccare OK.
- Selezionare la seconda modalità e la durata.
- Confermare con OK.
- Selezionare poi la terza modalità e la durata. Toccare OK.
- Per terminare la programmazione ruotare il selettore potenza sulle ore 12.

Infine con il selettore è possibile sfogliare le immissioni e controllarle.

- Avviare il programma per memorizzare le immissioni; lo svolgimento completo del programma deve tuttavia avvenire dopo aver introdotto la pietanza nel vano cottura.

Senza aver introdotto la pietanza nel vano terminare il programma subito dopo l'avvio (toccare il tasto ⏸) affinché l'apparecchio non si danneggi.

Memorizzare i programmi a uno o due livelli come descritto sopra: il selettore della potenza a ore 12 e l'avvio finale del programma terminano la programmazione.

Visualizzare un programma personale

- Ruotare il selettore potenza sulla posizione ore 12.
- Toccare **M**
- Ruotare il selettore per visualizzare le singole fasi del programma.
- Toccare il tasto Start.

Il programma non rimane memorizzato in caso di interruzione della corrente e deve quindi essere reimmesso.

Correzione delle immissioni

Sovrascrivere il programma memorizzato con una nuova programmazione.

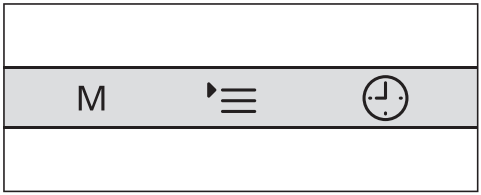
- Ruotare il selettore potenza sulla posizione ore 12.
- Toccare **M**
  Sul display è visualizzata la prima fase del programma.
- Toccare OK per modificare la prima fase.
  Sul display lampeggia 1.
- Immettere adesso come descritto sopra il nuovo svolgimento del programma.

Modificare le impostazioni dell'apparecchio

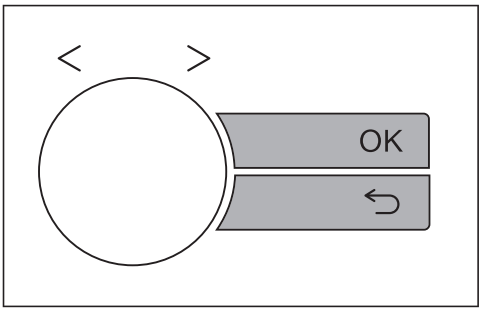
Per alcune impostazioni relative all'apparecchio è possibile selezionare un'alternativa.

Nella tabella sono elencate le singole impostazioni dell'apparecchio che possono essere modificate.
Le impostazioni di serie sono contrassegnate nella tabella con un asterisco*.

Per modificare un'impostazione dell'apparecchio, procedere come segue:



- Toccare ‣≡.
  A display lampeggia ‣≡, sono accesi *P* e 🔒.



- Toccare OK.
  P 1 appare sul display.
- Con il selettore tempo selezionare l'impostazione da modificare (da *P 1* a *P 11* e *P 0*). Premere finché sul display appare l'impostazione desiderata.
- Premere poi OK, per richiamare l'impostazione.
  A display compare lo stato attualmente valido, p.es. *S 1* ecc.
- Ruotare il selettore tempo per modificare l'impostazione (v. tabella) e confermare l'immissione premendo OK (per *P 8* e *P 0* tenere premuto il tasto OK per circa 4 secondi).

La modifica dell'impostazione dell'apparecchio viene memorizzata. Sul display appare di nuovo *P* e la cifra dell'impostazione.

Adesso è possibile modificare allo stesso modo altre impostazioni.

Se non si desidera modificare un'impostazione e si vuole invece passare a un'altra impostazione. toccare ⮌.

- Se non si vuole modificare nessun'altra impostazione, toccare ‣≡.

Le impostazioni modificate rimangono invariate anche dopo un'interruzione della corrente elettrica.

Se si attende troppo tempo fino alla successiva immissione, sul display compare di nuovo l'ora. In questo caso ripetere le immissioni.

Impostazione dell'apparecchio		Possibilità di impostazione (*impostazione di serie)	
P 1	Visualizzazione dell'ora	S 0 * S 1	L'indicazione dell'ora scompare e scorre in sottofondo se l'apparecchio non viene utilizzato per un po' di tempo. L'apparecchio è spento e deve essere acceso prima di essere utilizzato. La visualizzazione dell'ora è attiva e l'ora è visibile. La macchina è pronta per il funzionamento.
P 2	Volume segnali acustici	da S 0 S 1 a S 7, S 4 *	I segnali acustici sono spenti. I segnali acustici sono accesi. È possibile modificare il volume. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente suona il rispettivo segnale acustico.
P 3	Acustica tasti	S 0 S 1 *	L'acustica tasti è spenta. L'acustica tasti è accesa.
P 4	Orologio	24 h * 12 h	La visualizzazione delle 24 h è attiva. La visualizzazione delle 12 h è attiva.
P 5	Segnale acustico	S 0 S 1 *	Il segnale è disattivato. Per i primi minuti dopo la fine del programma ogni 5 minuti suona un breve segnale.
P 6	Unità di peso	S 1 * S 2	Il peso degli alimenti è visualizzato in grammi (g). Il peso degli alimenti è visualizzato in libbre (lb).
P 7	Luminosità display	da S 1 a S 7, S 4 *	È possibile impostare diversi livelli di luminosità. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente compare la rispettiva luminosità.
P 8	Modalità fiera (per la presentazione degli apparecchi presso i rivenditori specializzati o nelle sale esposizione).	S 0 * S 1	La modalità fiera non è attiva . La modalità fiera è attiva. Premendo un tasto o un selettore, sul display appare brevemente nES_. L'apparecchio può funzionare ma le microonde e il grill rimangono inattivi.

Modificare le impostazioni dell'apparecchio

P 9	Funzione scaldavivande	S 0 S 1 *	La funzione scaldavivande non è attiva. La funzione scaldavivande è attiva.
P 10	Indicazione "door"	S 0 S 1 *	L'indicazione "door" non appare L'indicazione "door" appare se per circa 20 minuti non è stato aperto lo sportello. L'avvio è bloccato.
P 11	Popcorn	02:30 02:40 02:50 03:20 * 03:50	L'indicazione massima del tempo per questo programma può essere modificato entro questi limiti.
P 0	Impostazioni di serie	S 0 S 1 *	Le impostazioni di serie sono state modificate. Le impostazioni di serie vengono ripristinate oppure non sono state modificate.

Per riscaldare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

Bevande . . . . . 900 Watt
Alimenti . . . . . 600 Watt
Alimenti per neonati, bambini . 450 Watt

⚠ Gli alimenti per neonati o bambini non devono essere particolarmente caldi; si consiglia quindi di riscaldarli solo per $^1/_2$ minuto o 1 minuto a 450 Watt.

Suggerimenti per riscaldare

Riscaldare gli alimenti sempre coperti; non coprire invece alimenti impanati.

⚠ Aprire sempre i vasi alimentari, oppure i vasetti contenenti pappe per neonati.

Riscaldare il biberon senza chiusura e tettarella.

Se si riscaldano liquidi introdurre sempre nel recipiente l'asta di bollitura in dotazione al forno.

Non riscaldare uova sode, nemmeno senza guscio perché possono scoppiare.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Il tempo necessario per il riscaldamento dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti.

Accertarsi che le pietanze si riscaldino sempre a sufficienza.

In caso di dubbio far riscaldare gli alimenti ancora per breve tempo.

Durante la fase di riscaldamento di grandi quantità di alimenti si consiglia di mescolarli e voltarli di tanto in tanto. Il bordo della pietanza si riscalda sempre più rapidamente rispetto al centro.

Dopo la fase di riscaldamento

⚠ Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano grazie all'azione delle microonde (eccezione: terracotta resistente alle alte temperature) bensì a causa della trasmissione del calore della pietanza.

Dopo la fase di riscaldamento lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

⚠ Al termine del riscaldamento, soprattutto se trattasi di alimenti per neonati e bimbi, è assolutamente necessario mescolare e/o agitare la pietanza e verificarne il grado di calore assaggiandola.

Versare l'alimento in una fondina adatta alle microonde e cuocere con coperchio.

Per la cottura si consiglia dapprima una potenza di 900 Watt e per proseguire invece 450 Watt.

Per far bollire alimenti quali **riso al latte** e **semolino**, impostare dapprima 900 Watt e poi 150 Watt.

Suggerimenti per la cottura

I tempi di cottura delle verdure dipendono dalle sue caratteristiche.
La verdura fresca contiene molta acqua e si cuoce quindi anche più rapidamente.
Si consiglia quindi di aggiungere acqua alla verdura preconfezionata.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per cuocersi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente.

Durante la cottura mescolare o voltare le pietanze. In questo modo il calore si distribuisce uniformemente.

Cuocere a sufficienza soprattutto alimenti facilmente deperibili quali p.es. carne.
Con questi alimenti rispettare assolutamente i tempi di cottura indicati.

Bucherellare più volte **alimenti con pelle o buccia dura**, come pomodori, würstel, patate e melanzane affinché il vapore che si genera possa fuoriuscire e la pietanza non scoppia.

Cuocere uova col guscio solo nelle stoviglie adatte alle microonde.
Le uova possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano di cottura.

Per cuocere uova senza guscio bucherellare più volte la pelle del tuorlo, altrimenti quest'ultimo può scoppiare anche successivamente alla cottura a causa dell'alta pressione.

Al termine della cottura

Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano grazie all'azione delle microonde (eccezione: terracotta resistente alle alte temperature) bensì a causa della trasmissione del calore della pietanza.

Dopo la fase di cottura lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

Non ricongelare alimenti volutamente o accidentalmente scongelati. Consumare questi alimenti il più presto possibile, altrimenti perdono il loro valore nutritivo e si deteriorano. Alimenti scongelati possono essere ricongelati solo se precedentemente cotti.

Scongelare

Per scongelare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

– 80 W
per scongelare alimenti particolarmente delicati come panna, burro, torta con crema, formaggio

– 150 W
per scongelare altre pietanze.

Eliminare la confezione e sistemare la pietanza in un recipiente adatto alle microonde; scongelare senza coperchio. A metà tempo di cottura voltare, spezzettare oppure mescolare la pietanza.

Per scongelare la carne, disporla senza confezione, ancora congelata su un piatto capovolto in un recipiente di vetro o porcellana affinché il liquido possa gocciolare. Voltare durante la fase di scongelamento.

Per lo scongelamento del pollame prestare molta attenzione alla pulizia. Non utilizzare il liquido di scongelamento.
Pericolo di contrarre la salmonella.

Per la cottura finale carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.

È sufficiente che gli alimenti abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Scongelare e riscaldare o cuocere

Gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti.

Selezionare dapprima 900 Watt e infine 450 Watt.

Eliminare la confezione delle pietanze e disporre queste in un recipiente adatto alle microonde; scongelare e riscaldare o cuocere con coperchio. Eccezione: cuocere senza coperchio polpette, hamburger.

Mescolare spesso alimenti con molto liquido come minestre e minestroni. Separare e voltare con attenzione le fette di carne a metà cottura. Allo stesso modo voltare a metà cottura anche il pesce.

Al termine dello scongelamento e riscaldamento o cottura

Lasciare gli alimenti per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché la temperatura possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

Conservazione

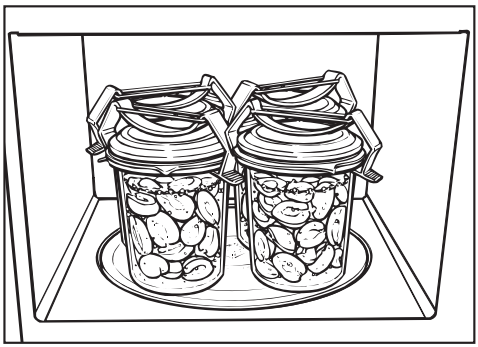
Con le microonde è possibile conservare piccole quantità di frutta, verdura e carne nei vasi. Preparare gli alimenti conservati come di consueto.
Accertarsi che il contenuto del vaso rimanga sempre a circa 2 cm dal bordo superiore.

Chiudere i vasi sempre con nastro adesivo trasparente oppure con graffe speciali per le microonde.

Non utilizzare mai clip in metallo oppure vasi con chiusura a vite.

I barattoli di latta non sono adatti alla preparazione di conservati. Si genera una sovrappressione e i contenitori possono scoppiare. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio.

Si consiglia di preparare max. quattro vasi da $^1/_2$ - litro. Disporre i vasi sul piatto girevole.



Portare il contenuto a ebollizione con una potenza di 900 Watt. Il tempo necessario dipende

– dalla temperatura di partenza del contenuto del vaso.
– dal numero dei vasi.

Durata fino all'ebollizione uniforme del contenuto di tutti i vasi:

1 vaso. . . . . ca. 3 minuti.

2 vasi . . . . . ca. 6 minuti.

3 vasi . . . . . ca. 9 minuti.

4 vasi . . . . . ca. 12 minuti.

Per frutta e cetrioli questo tempo è sufficiente.

Verdure: all'inizio dell'ebollizione ridurre la potenza delle microonde a 450 Watt e cuocere
- carote per ca. 15 minuti,
- piselli per ca. 25 minuti.

A fine cottura

Estrarre i vasi dal vano cottura, coprirli con un panno per ca. 24 ore in un luogo non esposto a correnti d'aria.

Togliere i ganci o il nastro adesivo e verificare che tutti i vasi siano chiusi.

Alimenti	Quantità	Potenza MW (Watt)	Tempo (min)	Avvertenze
Fondere burro/ margarina	100 g	450	1:00 – 1:10	senza coperchio
Fondere cioccolato	100 g	450	3:00 – 3:30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Sciogliere gelatina	1 bustina + 5 cucchiai di acqua	450	0:10 – 0:30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Preparare glassa per torte	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4 – 5	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Impasto al lievito	Lievito preparato da 100 g di farina	80	3 – 5	far lievitare coperto
Aumentare il volume della meringa morbida	20 g	600	0:10 – 0:20	senza coperchio, su un piatto
Aromatizzare salse per insalate	125 ml	150	1 – 2	senza coperchio, riscaldare a potenza bassa
Temperare gli agrumi	150 g	150	1 – 2	disporre su un piatto, senza coperchio
Rosolare la pancetta	100 g	900	2 – 2:30	disporre su carta da cucina, senza coperchio
Ammorbidire il gelato per farne delle porzioni	500 g	150	1 – 3	senza coperchio
Spellare i pomodori	3 pz.	450	6 – 7	Incidere a croce i pomodori sul lato del gambo, riscaldare con coperchio in una terrina con poca acqua, spellare. I pomodori possono diventare molto caldi
Preparare la marmellata di fragole	300 g di fragole, 300 g di zucchero gelificante	900	7 – 9	mescolare frutta e zucchero, cuocere con coperchio in una fondina alta
Scongelare poi cuocere pane	2 pz.	150 + grill grill	1 – 2 4 – 6	scongelare senza coperchio sulla griglia, voltare a metà tempo

I valori sono indicativi.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test conformi a EN 60705	Potenza MW-(Watt) + Grill / programma automatico	Durata (min) / Peso	Tempo di compensazione* (min)	Annotazione
Scongelare lamponi, 250 g	150	7	3	senza coperchio
Scongelare macinata di manzo, 500 g	300 150	3 6:30	10	senza coperchio, voltare a metà tempo
Cuocere macinata, 900 g	600 450	4 17	5	recipiente: Pyrex 03.838.80, lunghezza 28 cm, senza coperchio
Cuocere gratin di patate, 1105 g	Ac 8	1100 g	5	recipiente: Pyrex 03.827.80
Cuocere pan di Spagna, 475 g	600	7 – 7:30	5	recipiente: Pyrex 03.827.80, senza coperchio
Grigliare il pollo, 1200 g peso da surgelato	Ac 11	1200 g	2	griglia, e sotto una pirofila termoresistente e adatta alle microonde, voltare il lato petto verso il basso, voltare a metà tempo
Cuocere crema all'uovo, 1.000 g	300	39	120	recipiente: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

* Tempo di riposo durante il quale la temperatura si distribuisce uniformemente nella pietanza.

Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Per pulire l'apparecchio non utilizzare assolutamente un apparecchio a vapore.
Il vapore può giungere alle parti conduttrici di tensione e causare corto circuito.

Vano cottura, interno dello sportello

⚠ Il vano cottura è molto caldo dopo l'impiego. Pericolo di ustioni. Pulire il vano di cottura quando è raffreddato. L'attesa troppo lunga rende comunque difficoltosa la pulizia e la rende, in casi estremi impossibile.
Incrostazioni molto ostinate potrebbero danneggiare l'apparecchio e creare situazioni di pericolo. Pericolo d'incendio!

E' possibile passare il vano cottura e la parte interna dello sportello con un prodotto delicato o con acqua e un po' di detersivo; asciugare poi con un panno morbido.

Per eliminare invece macchie di sporco, introdurre nell'apparecchio un bicchiere di acqua e riscaldarlo per 2 o 3 minuti finché l'acqua bolle. Il vapore derivante dall'ebollizione dell'acqua si deposita nel vano cottura e ammorbidisce le macchie di sporco. Adesso è possibile risciacquare le macchie, eventualmente aggiungendo anche un po' di detergente per stoviglie.

Non rimuovere la copertura posta davanti all'apertura per la fuoriuscita delle microonde nel vano cottura.

Nella fessura di aerazione dell'apparecchio non devono giungere nè acqua nè oggetti.

Non passare il vano cottura con un panno troppo umido altrimenti il liquido finisce nelle fessure presenti.

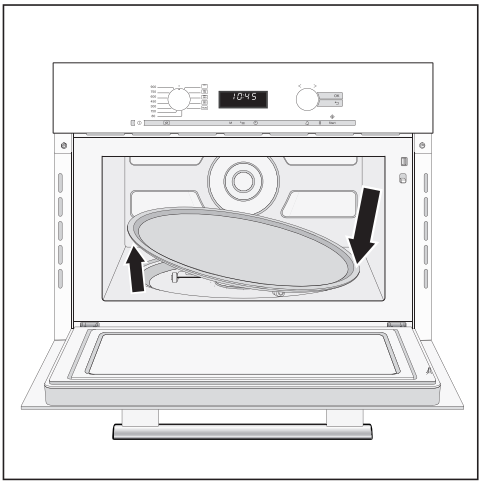
Non utilizzare mezzi abrasivi altrimenti il materiale si graffia.

Introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti per neutralizzare eventuali cattivi odori.

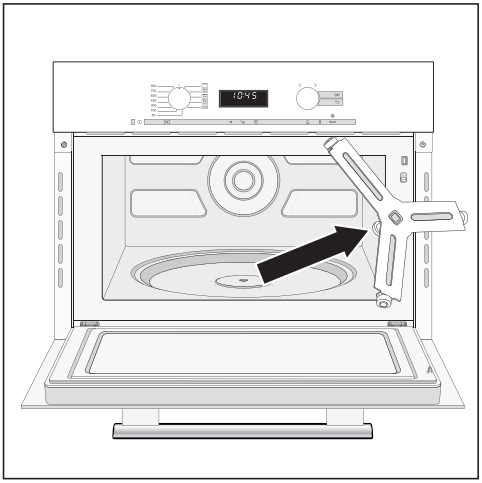
Mantenere lo sportello sempre pulito e verificarne costantemente l'integrità.

⚠ Un apparecchio con sportello danneggiato non deve essere utilizzato finché non viene riprstinato da un tecnico dell'assistenza formato dalla casa produttrice Miele.

Per pulire il vano cottura:



- estrarre il piatto girevole e lavarlo in lavastoviglie o con acqua e detersivo.



- Pulire anche l'anello di scorrimento situato sotto il piatto girevole nonché il fondo del vano cottura, altrimenti il piatto ruota con difficoltà.
- Pulire le superfici di contatto tra il piatto girevole e l'anello di scorrimento.

Non ruotare il dispositivo di trasmissione a mano altrimenti il motorino potrebbe danneggiarsi.

Frontale dell'apparecchio

Nella fessura di aerazione del telaio non devono giungere nè acqua nè oggetti.

Pulire immediatamente sporco e impurità dal frontale dell'apparecchio. Se sporco e impurità rimangono depositati a lungo possono risultare poi molto difficili se non impossibili da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido.
Per la pulizia è adatto anche un panno pulito in microfibra, leggermente inumidito senza detersivo.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura. Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),
- solventi,
- detergenti per acciaio inox,
- detergenti per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detergenti per vetro,
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti di metallo taglienti.

Accessori in dotazione

Asta di bollitura

L'asta di bollitura può essere lavata in lavastoviglie.

Copripiatto

Lavare il copripiatto dopo ogni impiego.

Il copripiatto può essere lavato in lavastoviglie; tuttavia nella vasca di lavaggio si può decolorare se a contatto con coloranti naturali quali p.es. carote, pomodori e ketchup.
Questa decolorazione non preguidica la stabilità del copripiatto.

Piatto Gourmet

Pulire il piatto Gourmet con acqua molto calda, un panno e del detersivo sgrassante.

Non utilizzare in nessun caso spugnette metalliche, prodotti abrasivi o detergenti aggressivi.
Non lavare il piatto in lavastoviglie.

Dopo aver preparato alimenti dagli odori particolarmente intensi si consiglia di versare nel piatto Gourmet acqua e succo di limone e riscaldarlo alla massima potenza per 2 – 3 minuti. Risciacquare infine con acqua corrente.

Griglia

Lavare la griglia dopo ogni utilizzo; può essere lavata in lavastoviglie.
Eliminare eventuale sporco ostinato con un apposito detergente per acciaio inossidabile.

Accessori su richiesta

Leccarda in vetro

La leccarda in vetro può essere lavata in lavastoviglie.
Non utilizzare prodotti aggressivi.

⚠ Eventuali riparazioni devono essere effettuate solo da personale specializzato, appositamente formato dalla casa produttrice. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

I seguenti guasti possono essere eliminati dall'utente:

Cosa fare se . . .

. . . non si riesce ad avviare un procedimento?

Controllare se

- lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- è attivo il blocco (v. "Blocco").
- sul display compare "door". Lo sportello non è stato aperto (v. "indicazione door") per un periodo prolungato (circa 20 minuti).
- la spina elettrica dell'apparecchio è correttamente inserita.
- l'interruttore generale dell'impianto elettrico è saltato perché l'apparecchio, la tensione o un altro apparecchio sono difettosi (staccare la spina dalla presa elettrica, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o del servizio di assistenza tecnica, vedi il capitolo corrispondente).

. . . dopo un procedimento di cottura si sente un rumore?

Non si tratta di un guasto.
Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per un po' affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.
Si disattiva automaticamente.

. . . il display è oscurato?

Controllare se

- l'ora non è visualizzata.

. . . il piatto girevole si muove con particolare difficoltà?

- Verificare se tra il piatto girevole e il fondo del vano cottura vi è dello sporco.
- Controllare che le superfici di contatto tra piatto girevole e anello di scorrimento siano pulite.

  Eliminare la sporcizia.

. . . al termine del tempo impostato la pietanza non è scongelata, riscaldata o cotta a sufficienza?

- Verificare che per il tempo immesso sia stato selezionato un livello di potenza adeguato.

  Più basso è il livello di potenza, più lungo sarà il tempo.
- Verificare che il procedimento non sia stato interrotto senza essere riavviato.

. . . l'apparecchio funziona con le microonde ma l'illuminazione del vano di cottura non si accende?

- È possibile utilizzare l'apparecchio come sempre ma la lampadina è difettosa. Rivolgersi all'assistenza tecnica per sostituire la luce.

. . . nel corso del funzionamento con le microonde si sentono dei rumori inconsueti?

Controllare se

- le pietanze sono coperte con pellicola di alluminio.

  Togliere il coperchio.

- Vengono generate scintille a causa dell'uso di stoviglie in metallo (si veda al capitolo "Stoviglie adatte").

. . . l'ora sul display non è corretta?

In seguito all'interruzione della corrente elettrica è necessario reimpostare l'ora.

- Correggere l'ora.

. . . l'alimento si raffredda troppo rapidamente.

A causa delle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi passare al centro.

Se la pietanza viene riscaldata con una potenza microonde alta, esternamente sarà particolarmente calda mentre l'interno non ancora. Al momento della compensazione della temperatura la pietanza diventa più calda all'interno e più fredda all'esterno. Per cui, soprattutto quando si riscaldano alimenti di composizione differente, si consiglia di impostare una potenza minima e una durata più lunga.

. . . il microonde si spegne mentre è in corso un procedimento di cottura, riscaldamento e scongelamento?

La circolazione dell'aria può essere insufficiente.

Controllare se

- le fessure da cui entra ed esce l'aria sono ostruite.

Eliminare eventuali oggetti presenti. Se l'apparecchio si surriscalda è possibile che si disinserisca per motivi di sicurezza. Dopo una fase di raffreddamento è possibile proseguire il procedimento di cottura.

Se l'apparecchio invece si spegne di nuovo, rivolgersi all'assistenza tecnica.

⚠ Qualora non fosse stato comunque possibile eliminare il guasto, non aprire in nessun caso l'involucro dell'apparecchio. Il forno deve essere riparato solo da personale qualificato, formato dalla casa produttrice.

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato qui sotto o sul retro di copertina. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata all'interno dell'apparecchio.

Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Allacciamento elettrico

⚠ Prima dell'allacciamento accertarsi che l'apparecchio sia integro. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

Il forno a microonde è dotato di cavo e spina, quindi pronto per l'allacciamento alla corrente alternata 50 Hz, 220-240 V.

La protezione va eseguita come di seguito descritto: allacciamento a una presa elettrica di sicurezza (schuko) con protezione automatica 16-A-L oppure fusibile 16 A.

L'apparecchio può essere allacciato solo a una regolamentare presa elettrica. L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

Posizionare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente raggiungibile.

Qualora la presa non fosse più raggiungibile è necessario predisporre un dispositivo di stacco.

Quali dispositivi di distacco valgono interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, come interruttori automatici di linea, valvole e teleruttori (EN 60335).

I necessari **dati di allacciamento** sono apposti sulla targhetta dati che si trova sul frontale interno dell'apparecchio. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale da personale tecnico autorizzato Miele.

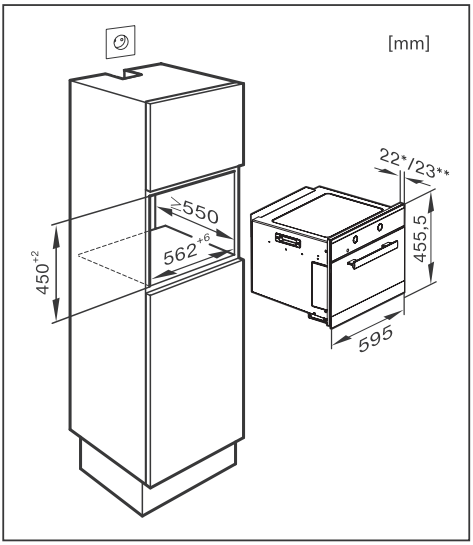
L'apparecchio rispetta i requisiti di cui allo standard europeo EN 55011 e viene classificato come apparecchio gruppo 2, classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchio genera per la sua tipologia energia ad alta frequenza sotto forma di onde elettromagnetiche per cuocere e riscaldare alimenti. La classe B indica che l'apparecchio è adatto per l'uso in ambiente domestico.

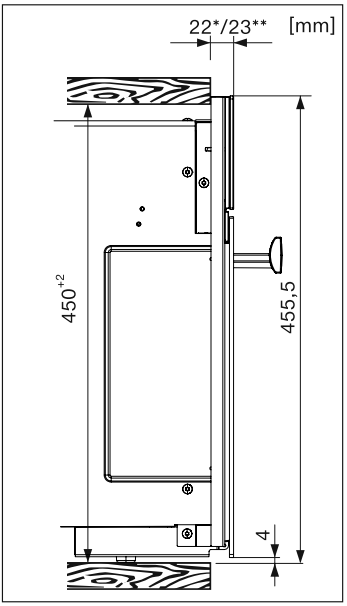
L'apparecchio non può essere allacciato agli inverter a isola, utilizzati solitamente per fonti di energia alternative, per esempio **energia solare**. All'atto dell'accensione si verificherebbe uno spegnimento di sicurezza a causa dei picchi di tensione. L'elettronica potrebbe subire dei danni!
Non collegare l'apparecchio alle cosiddette prese deputate al risparmio energetico, perché l'energia di alimentazione è ridotta e l'apparecchio si surriscalda.

Quando si incassa il forno a microonde accertarsi che l'afflusso e la fuoriuscita dell'aria sul frontale dell'apparecchio siano garantiti.
Per questo motivo non ostruire le fessure con degli oggetti.

Lo sportello può danneggiarsi se per il trasporto si afferra il forno a microonde dalla maniglia.
Per trasportare l'apparecchio utilizzare gli incavi posti lateralmente sull'involucro.

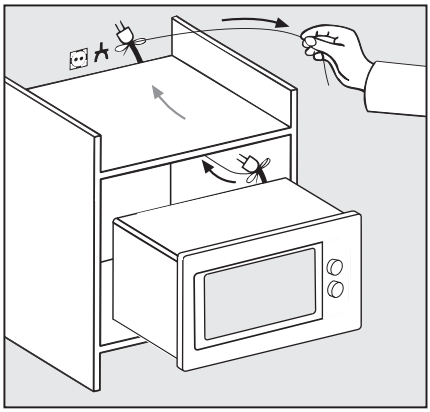
Misure d'incasso





Istruzioni per l'incasso

L’apparecchio può essere avviato solo se è incassato.



- Posizionare l'apparecchio nella nicchia. Far passare il cavo di alimentazione con la spina attraverso la struttura del mobile.

- Registrare l'apparecchio.
- Aprire lo sportello e avvitare l'apparecchio alle pareti laterali del mobile con le viti in dotazione.

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.
Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Miele

M 6262 TC

CE

it - IT

M.-Nr. 09 919 330 / 00